

## 8432 - Bio Danbo 20+ - 2,5kg

**Bechtelaer**  
 BIOLOGISCHE ZUIVEL

Product:	Danbo 20+
Merk:	
Artikelnummer HE:	8432
Artikelnummer CE:	8432
Inhoud HE:	5 kg
Inhoud CE:	2,5 kg
EAN-Code HE:	281320XXXXXXX
EAN-Code CE:	281320XXXXXXX



<b>Ingrediënten:</b>	Biologisch gepasteuriseerde en gestandaardiseerde koemelk	
	zout	stremsel
	fermentatie cultuur	roodbacterie cultuur
<b>Allergenen:</b>	Melkeiwit	

### Gemiddelde voedingswaarde per 100

energie:	885	KJ
	211	Kcal
vetten:	11	g
waarvan:		
<i>verzadigde vetzuren</i>	7	g
<i>enkelvoudig onverzadigde vetzuren</i>		g
<i>meervoudig onverzadigde vetzuren</i>		g
koolhydraten:	0,1	g
waarvan:		
<i>suikers</i>	0,1	g
<i>polyolen</i>		g
<i>zetmeel</i>		g
vezels:		g
zout:	1,6	g
eiwitten:	28	g
Vitaminen en mineralen		
Riboflavin (B2)		mg
calcium		mg
fosfor		mg

**Land van herkomst:** Denemarken

### Microbiologische gegevens:

Test:	
mesofiele aërobe bacteriën	
Coliforme bacteriën	<1000 cfu/g
Staphylococcus aureus	
Salmonella	niet aanwezig in 25g
E. coli	<1 cfu/g

**Verpakkingsgegevens CE:**

Materiaal 1:

Materiaal 2:

Materiaal 3:

Gewicht materiaal 1: 2,5 kg

Gewicht materiaal 2:

Gewicht materiaal 3:

Afmetingen:

**Verpakkingsgegevens HE:**

Materiaal 1:

Materiaal 2:

Materiaal 3:

Gewicht materiaal 1: 5 kg

Gewicht materiaal 2:

Gewicht materiaal 3:

Afmetingen:

**Fysiske gegevens HE:**

Nettogewicht: 5 kg

Brutogewicht: 5 kg

**Fysiske gegevens CE:**

Nettogewicht: 2,5 kg

Brutogewicht: 2,5 kg

**Productiegegevens:**

Producent: Thise Mejeri

Kleur: licht geel

Smaak: van mild tot gerijpt

Fase: snijdbaar

**Bewaaradvies:**

**Ongeopend:**

Temperatuur: 7 °C

Houdbaarheid: 54

**Geopend:**

Temperatuur: 7 °C

Houdbaarheid: beperkt