

## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	DORUVAEL TRUFFEL 50+ 6K
GN-code	
Receptuurcode	142900
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

### Productomschrijving

Rode korstkaas 50+ met truffel

### Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, truffel 2.5%, zout, stremsel, zuursel, conserveermiddel (E251), roodbacterie

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

### Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1425 kJ
	344 kcal
Vetten	28,7 g
- Verzadigd	21,3 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,6 g
- Meervoudig onverzadigd	0,8 g
- Trans	0,6 g
Cholesterol	-
Koolhydraten	2,16 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	19,2 g
Zout	1,48 g
Natrium	0,59 g
Calcium	-

## EIGENSCHAPPEN

<b>Merknaam</b>	DORUVAEL TRUFFEL 50+ 6K
<b>GN-code</b>	
<b>Receptuurcode</b>	142900
<b>EAN-code HE</b>	
<b>EAN-code CE</b>	
<b>Bruto gewicht</b>	0
<b>Netto gewicht</b>	0

## Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Kamut	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macademianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	45		
Droge stof gehalte	55		
Vet in droge stof	55		
Vocht in vetvrije stof	63.1		berekend
pH- waarde	5,2		

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	minimaal 4 weken
Smaak	fris, romig, geen toevoeging van room
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	roomkleurig
Kleur korst	oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine / gewassen korst
Vorm	Platcilindrisch.Gouds model
Gewicht	6-7 kg
Afmetingen (mm)	D:330 x H:80

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aerob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus		<100000	
Enterobacteriaceae/coliformen		<50000	
Escherichia coli		<10000	
Salmonella spp.		na	
Listeria monocytogenes		na	
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08717389106057	
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht	2.6	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12-18
Relatieve vochtigheid (%)	90%
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	