

Merknaam	FETA BELAS VACUUM e2K
Code	122656

Productomschrijving

Feta (BOB) 40+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **schapenmelk**, gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, microbiel stremsel, zuursel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1165	kJ
Energie	349	kcal
Vetten	23,3	g
- Verzadigd	16,7	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	3,10	g
- Suikers	0,40	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	14,7	g
Zout	1,60	g
Natrium	0,64	g
Calcium	-	g
Organische zuren	-	g

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 Macadamianoten	-
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	52 - 56	<56	ISO 5534:2004
Droge stof gehalte	44 - 48	>44	berekend
Vet in droge stof	>43	>43	berekend
Vocht in vetvrije stof	67,8		berekend
pH- waarde	4,2 - 4,6	<4,6	pH-meter

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde schapen- en geitenmelk
Leeftijd	vers
Smaak	rijke melkachtige smaak
Consistentie	stevig
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rechthoek
Gewicht	2 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 230 / B: 75 / H: 105

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888-2: 1999
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2: 2001
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	VIDAS/BIORAD Rapid Salmonella Agar
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	VIDAS/BIORAD Rapid L.monocytogenes

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelt temperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	3,2 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	3 mm
RVS (min. detectiegrens)	4 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	05203197151226	05203197151223
aantal stuks	1.00	4.00

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)	<7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj



Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	GR 40.90 EU
Europese bescherming?	BOB
Douanecode	0406 9032
Weidemelk?	nee