

Merksnaam	GORGONZ. PIKANT ARR.BOB 1/2 6K
Code	117923

Productomschrijving

Gorgonzola (BOB) 48+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.435 kJ
Energie	346 kcal
Vetten	29,00 g
- Verzadigd	20,00 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	- g
Eiwitten	20,00 g
Zout	2,50 g
Natrium	1,000 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 Khorasantarwe	-
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
Droge stof	55		analyse
Vet in droge stof		> 48	analyse
Vocht	45		analyse
Vocht in vetvrije stof	63,4		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	80 dagen
Smaak	pikant maar melkachtig
Consistentie	halfhard
Kleur zuivel	wit met groen-grijze aders
Kleur korst	roze
Korstbewerking	geen
Vorm	rond
Gewicht	6.000 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	D: 300 / H: 80

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Aëroob mesofiel kiemgetal	n.v.t.		
Entero-bacteriaceae/coliformen	<10.000	<100.000	AFNOR AES 10/07 - 01/08
Escherichia coli	<100	<1.000	ISO 16649-2:2001
Gisten	n.v.t.		
Listeria monocytogenes	abs/25g	<100	AFNOR AES 10/03-09/00
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AFNOR UNI 03/06-12/07
Schimmels	n.v.t.		
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	ISO 6888-2: 1999/Amd

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72,0 °C

Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,50
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	3,50
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	2603213	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	Metaal	10 g
	Papier	74 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	Karton
Gewicht	494,0 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	IT 03 278 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 4050
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	