


**PRODUKTSPECIFICATIE : Gouden Carolus Brouwerskaas 3k**

datum bijwerking :

ALGEMEEN			PRODUKTKENMERKEN				AANWEZIGHEID VAN ALLERGENEN	
naam leverancier :	ID Fresh		smaak :	aparte, pittige smaak			koemelkeiwit	
adres leverancier :	R. Klingstraat 35 - 8940 Wervik		textuur :	romig				
telefoon leverancier :	056/31 55 93		oogvorming :	weinig tot geen ogen				
fax leverancier :	056/31 34 78		kleur :	witgeel				
e-mail leverancier :	<a href="mailto:info@idfresh.be">info@idfresh.be</a>		geur :	aangenaam				
EG-erkenningsnr. :	HP 857		<b>MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN</b>				<b>GEGEVENS PRODUCENT</b>	
artikelnr. leverancier :	574		<b>bacteriologie</b>	<b>streefwaarde</b>	<b>tolerantie</b>	<b>methode</b>	naam producent :	Kaasboerderij 'De Moerenaar'
produktnaam :	Gouden Carolus Brouwerskaas		escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2	adres producent :	Middenweg 7, 8630 Veurne
gemiddeld gewicht in kg :	3		salmonella	Afwezig	-	ISO 6579	telefoon producent :	058/299149
EAN 128 code artikel :	10834046651(3103)00154(17)141120(		listeria monocytogenes	Afwezig	-	ISO 11290-1	fax producent :	058/298/757
intrastat-code :	04069078		staphylococcus aureus	Afwezig	100	ISO 6888	e-mail producent :	<a href="mailto:info@demoerenaar.be">info@demoerenaar.be</a>
verpakkingsvorm :	1/1						EG-erkenningsnr. :	HP 857
afmeting artikel in cm (BxHxL) :	15x8x25						<b>FOTO PRODUKT</b>	
gemiddeld netto- gewicht in gr. :	3000							
INGREDIENTEN			FYSISCH / CHEMISCH (gemiddeld)					
gepasteuriseerde koemelk microbiëel stremsel zout zuursel salpeter calciumchloride PLA			vochtgehalte :	39%				
			vetgehalte droge stof :	50+				
			eiwitgehalte :	25%				
			zoutgehalte :	2%				
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			VERPAKKING				<b>CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID</b>	
	<b>eenheid</b>	<b>per 100 gr</b>	materiaal :	papier				
energie	kJ	1700	afmeting ( BxH) in mm :	50x50			naam :	Desmet Jan
energie	kcal	406	# eenheden per pallet :	/			telefoon :	056/31 12 45
eiwit	gr	24,5	# eenheden per laag :	/			e-mail :	<a href="mailto:jan.desmet@idfresh.be">jan.desmet@idfresh.be</a>
koolhydraten	gr	2,4	pallethoogte incl. pallet :	/				
vetten	gr	28,2	tarra in gr :	12				
waarvan verzadigd	gr	18,9	<b>HOUDBAARHEID EN BEWAREN</b>					
waarvan enkelv. onverzadigd	gr	9,3	houdbaarheid na productie (dagen) :	/				
waarvan meerv. onverzadigd	gr	0,75	houdbaarheid na levering (dagen) :	30				
voedingsvezel	gr	0	bewaartemperatuur (min. -max. in C°) :	2		7		
zout	gr	1,5						