

Merksnaam GOUWENAAR LIGHT PIKANT 35+ 12K
Code 132992

Productomschrijving

Kaas 35+ pikant belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1285	kJ
Energie	309	kcal
Vetten	21,4	g
- Verzadigd	14,5	g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,3	g
- Meervoudig onverzadigd	0,6	g
- Trans	0,5	g
Cholesterol	68,0	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	29,0	g
Zout	1,58	g
Natrium	0,63	g
Calcium	0,94	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	46,9	45,4 - 48,4	NEN-3754
Droge stof gehalte	53,1	51,6 - 54,6	berekend
Vet in droge stof	37,8	36,8 - 38,8	berekend
Vocht in vetvrije stof	56,1		berekend
pH- waarde	5,3	5,1 - 5,5	ISO-7238 / NEN-3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	pikant belegen
Smaak	fris, aromatisch, nootachtig
Consistentie	voldoende stevig en snijdbaar
Kleur zuivel	ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	ca. 12 kg
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<10.000	50.000	ISO-21527-1 / ISO-6611
Schimmels	<100	1.000	ISO-21527-1 / ISO-6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO-6888-1
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<10	100	ISO-16649-2
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ISO-6579
Listeria monocytogenes	<100	100	ISO-11290-2

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
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	0286553000009	98710866009929
aantal stuks	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			3,7			
Omverpakking			266			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	NL Z 0507 EG
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	