

Merksnaam	EMMENTAL HOLLANDS 45+ 13K
Code	161990

Productomschrijving

Hollandse Emmentaler 45+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.649 kJ
Energie	397 kcal
Vetten	30,80 g
- Verzadigd	20,90 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,00 g
- Meervoudig onverzadigd	0,80 g
- Trans	0,69 g
Cholesterol	98,50 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	29,20 g
Zout	0,90 g
Natrium	0,367 g
Calcium	0,947 g
Organische zuren	1,00 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	65,5	64 - 67	berekend
pH-waarde	5,5	5,3 - 5,7	NEN 3775
Vet in droge stof	47	46 - 48	ISO 1735
Vocht	34,5	33 - 36	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	49,86		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	mild, notig en zoet, min of meer uitgesproken
Consistentie	stevig, met grote ogen van 10 - 30 mm
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig
Kleur korst	ongekleurd
Korstbewerking	plastic coating zonder natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	13.000 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 140

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	°C
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Non Ferro (min. detectiegrens)	5,00
RVS (min. detectiegrens)	6,00
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	8710912044734	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	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	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 9013
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	