

Merknaam IL PIZZINO 400G
Code 122462

Productomschrijving

Kaas 48+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1277	kJ
Energie	308	kcal
Vetten	25,4	g
- Verzadigd	18,8	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	0,0	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	1,12	g
- Suikers	0,40	g
Vezels	-	g
Eiwitten	18,7	g
Zout	2,20	g
Natrium	0,88	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	47		ISO 21543:2006
Droge stof gehalte	53		ISO 21543:2006
Vet in droge stof	48		ISO 21543:2006
Vocht in vetvrije stof	63		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	ongeveer 40 dagen
Smaak	zoet en melkachtig
Consistentie	zacht en romig
Kleur zuivel	geelachtig
Kleur korst	wit, licht geel
Korstbewerking	geen
Vorm	vierkant
Gewicht	400 gr (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 110 / B: 110 / H: 35

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003
Enterobacteriaceae/coliformen	<10.000	<100.000	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<100	<1.000	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AFNOR UNI 03/06-12/06
Listeria monocytogenes	abs/25g	<100	MPI-060-R05.16 (Real Time PCR)

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	min. 72
Behandeltijd	min. 15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	3,5 mm
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	08710597224629	98002255830352
aantal stuks	1.00	4.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			13	5		
Omverpakking			20	127		

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	IT 03 278 CE
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9086
Weidemelk?	nee