

Merksnaam	KEES GERIJPT 45+ 10K
Code	129289

Productomschrijving

Broodbeleg gemaakt van magere melk en plantaardige oliën

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde magere **koemelk**, plantaardige oliën (zonnebloempit, raapzaad, palm, sheanoot, suikerriet), zout, zuursel, vegetarisch stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1693	kJ
Energie	403	kcal
Vetten	31,0	g
- Verzadigd	9,3	g
- Enkelvoudig onverzadigd	17,0	g
- Meervoudig onverzadigd	4,3	g
- Trans	0,1	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	31,0	g
Zout	1,60	g
Natrium	0,64	g
Calcium	1,16	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	34		
Droge stof gehalte	66		berekend
Vet in droge stof	45		
Vocht in vetvrije stof	49,27		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	extra gerijpt
Smaak	
Consistentie	homogeen, smeug
Kleur zuivel	lichtgeel
Kleur korst	geel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	12 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 370 / H:110

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		
Schimmels	<1.000		
Staphylococcus aureus			
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		
Escherichia coli	<100	1.000	Verordening 2073/2005
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes	<100		Verordening 2073/2005

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,0 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,8 mm
RVS (min. detectiegrens)	6,0 mm
Vrij van GGO?	
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08710597292895	
aantal stuks	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	4 - 15
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	



Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	NL Z 0114 EG
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	