

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	KERNHEM MET HOP 3.5K
GN-code	
Receptuurcode	167708
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

Gewassen korstkaas 50+ met hop en bierextract

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, vegetarisch stremsel, 0,02% hopbloemen, zuursel, 0,01% hopextract, bierextract, oppervlakteflora: roodbacterie

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1630 kJ
	389 kcal
Vetten	33,6 g
- Verzadigd	24,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,5 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	0,9 g
Cholesterol	109,0 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	21,5 g
Zout	1,66 g
Natrium	0,66 g
Calcium	-

EIGENSCHAPPEN

Merknaam	KERNHEM MET HOP 3.5K
GN-code	
Receptuurcode	167708
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

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 Macademianoten	-
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	42,5	40 - 45	conform NEN 3754
Droge stof gehalte	57,5	55 - 60	berekend
Vet in droge stof	55		conform NEN-EN-ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	64,0		berekend
pH- waarde	5,35	5,2 - 5,5	conform NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	ca. 6 weken
Smaak	herkenbare biersmaak met lichte bitter van de hop
Consistentie	smeuïg doch goed snijdbaar
Kleur zuivel	geel
Kleur korst	oranje
Korstbewerking	roodbacterie, daarna plastic coating zonder natamycine
Vorm	rond
Gewicht	3,5 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 250 / H: 60 - 70

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		gelijkwaardig aan ISO 7954
Schimmels	<1.000		gelijkwaardig aan ISO 7954
Staphylococcus aureus	<100	<100	gelijkwaardig aan ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<300	<300	conform ISO 21528-2:2004
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	gelijkwaardig aan ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	74
Behandeltijd	25 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	3,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
RVS (min. detectiegrens)	5 mm
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		
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking			270			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 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 1466 EG
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9079
Weidemelk?	nee