

<b>Merksnaam</b>	KERNHEM 2.7K
<b>Code</b>	106007

## Productomschrijving

Gewassen korstkaas 60+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel, conserveermiddel (E1105 (ei)), kleurstof (E160b)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1736	kJ
<b>Energie</b>	420	kcal
<b>Vetten</b>	37,8	g
- Verzadigd	26,5	g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,8	g
- Meervoudig onverzadigd	0,9	g
- Trans	1,1	g
<b>Cholesterol</b>	110,0	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,00	g
- Suikers	0,00	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	19,9	g
<b>Zout</b>	1,20	g
<b>Natrium</b>	0,48	g
<b>Calcium</b>	0,65	g
<b>Organische zuren</b>	-	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	39,1	37,1 - 41,1	berekend
Droge stof gehalte	60,9	58,9 - 62,9	
Vet in droge stof	62,4	>60	
Vocht in vetvrije stof	62,9		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	rijke smaak
Consistentie	halfhard, met enkele kleine openingen
Kleur zuivel	lichtgeel
Kleur korst	oranje
Korstbewerking	gewassen korst, bedekt met coating met natamycine
Vorm	rond
Gewicht	2,9 kg
Afmetingen (mm)	D:250 H:60

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<10.000	100.000	ISO 4832
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

## 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	8710597297005	8713109005396
aantal stuks	1.00	1.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			0,9			
Omverpakking			233,4			

## 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	

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t
EG code	BE K425 EG
Europese bescherming?	n.v.t.
Douanecode	0406 9079
Weidemelk?	