

Merknaam	LEICESTERSHIRE RED 3.6K
Code	172898

Productomschrijving

Kaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1932	kJ
Energie	466	kcal
Vetten	39,3	g
- Verzadigd	25,2	g
- Enkelvoudig onverzadigd	10,5	g
- Meervoudig onverzadigd	1,1	g
- Trans	0,7	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	2,30	g
- Suikers	0,30	g
Vezels	0,50	g
Eiwitten	25,9	g
Zout	1,30	g
Natrium	0,52	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 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
Vocht	28,4	<42	
Droge stof gehalte	71,6	>58	berekend
Vet in droge stof	52,5	>48	
Vocht in vetvrije stof	45,5		berekend
pH- waarde	5,7	4,5 - 7,0	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	min. 20 weken
Smaak	
Consistentie	hard
Kleur zuivel	oranje
Kleur korst	
Korstbewerking	natuurlijke korst
Vorm	cilindrisch
Gewicht	3,6 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 250 / H: 80

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	abs/25g	abs/25g	
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	
Escherichia coli	<10	100	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	>72
Behandeltijd	>15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,0 mm
RVS (min. detectiegrens)	7,94 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	172898	
aantal stuks	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			17			
Omverpakking			133	6		

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0 - 5
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	UK ME 003 EC
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9086
Weidemelk?	