

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	MAASDAMMER HB 45+ 12K
GN-code	
Receptuurcode	133035
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

Kaas 45+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1477 kJ
	356 kcal
Vetten	27,3 g
- Verzadigd	18,6 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,0 g
- Meervoudig onverzadigd	0,8 g
- Trans	0,6 g
Cholesterol	87,4 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	26,6 g
Zout	1,25 g
Natrium	0,50 g
Calcium	0,86 g

EIGENSCHAPPEN

Merknaam	MAASDAMMER HB 45+ 12K
GN-code	
Receptuurcode	133035
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	40,6	39,1-42,1	ISO 5534
Droge stof gehalte	59,4	57,9-60,9	
Vet in droge stof	46	45-47	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	55,85		berekend
pH- waarde	5,3	5,1-5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	4 weken
Smaak	fris, mild, zuiver
Consistentie	voldoende stevig en snijdbaar
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	kaasplastic met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 1 scherpe hoek en 1 ronde hoek
Gewicht	12,8 kg (11,8-13,8)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 155

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 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	8710912701620	
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						

Leverings- en bewaarcondities

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

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	n.v.t.
Douanecode	0406 9074
Weidemelk?	