

Merksnaam	MAASL.J.B.PRF.(DS) 48+ 12K MSL
Code	169309

Productomschrijving

Kaas 48+ jong belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160b)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1574	kJ
Energie	380	kcal
Vetten	31,4	g
- Verzadigd	22,1	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	24,2	g
Zout	1,60	g
Natrium	0,64	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 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	42	40,5 - 43,5	
Droge stof gehalte	58	56,5 - 59,5	
Vet in droge stof	51	50.5 - 52.0	
Vocht in vetvrije stof	61,2		berekend
pH- waarde	5,3	5,2 - 5,4	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	mild en romig
Consistentie	smedig
Kleur zuivel	ivoor tot geel
Kleur korst	geel tot donkergeel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	rond
Gewicht	11,8 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 370 / H: 117

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten		5.000	
Schimmels		1.000	
Staphylococcus aureus		100	
Enterobacteriaceae/coliformen		1.000	
Escherichia coli		100	
Salmonella spp.		abs/25g	
Listeria monocytogenes		abs/25g	

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
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		8710243134715
aantal stuks	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			13			
Omverpakking			400			

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?	nee (paraffine)
EG code	NL Z 121 EG
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	nee