

<b>Merknaam</b>	MAGOR CASTELLI 1.3K
<b>Code</b>	120095

## Productomschrijving

Gorgonzola (BOB) gevuld met Mascarpone 70+

## Ingrediëntendeclaratie

50% gorgonzola (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel, blauwschimmelcultuur), 50% mascarpone (room (**melk**), voedingszuur (E330))

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1558	kJ
<b>Energie</b>	377	kcal
<b>Vetten</b>	36,0	g
- Verzadigd	29,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	1,30	g
- Suikers	1,30	g
<b>Vezels</b>	-	g
<b>Eiwitten</b>	12,0	g
<b>Zout</b>	0,90	g
<b>Natrium</b>	0,36	g
<b>Calcium</b>	-	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	48		
Droge stof gehalte	52		
Vet in droge stof	70		
Vocht in vetvrije stof	75		
pH- waarde	6,6	6,25 - 6,88	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	zoet en licht pittig
Consistentie	zacht en romig
Kleur zuivel	Gorgonzola: wit met blauw/groene aders, Mascarpone: wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rechthoek
Gewicht	1,5 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 120 / B: 175 / H: 100

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
<b>Aeroob mesofiel kiemgetal</b>			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	100	1.000	UNI EN ISO 6888-2:2004
<b>Enterobacteriaceae/coliformen</b>			
Escherichia coli	100	1.000	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	UNI EN ISO 6579:2008
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	AFNOR BRD 07/04-09/08

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	Gorgonzola: >72, Mascarpone: 136
Behandeltijd	Gorgonzola: 20 sec, Mascarpone: 7 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,8 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	1,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	1,5 mm
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	08717389097614	08717389068140
aantal stuks	1.00	4.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		6,5				
Omverpakking			195,5			

## Leverings- en bewaarcondities

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

## Overige informatie

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer?</b>	nee
<b>EG code</b>	IT 01 532 CE
<b>Europese bescherming?</b>	Gorgonzola: BOB
<b>Douanecode</b>	0406 4050
<b>Weidemelk?</b>	nee