

1. Soort	
Productnaam	Magoth 6 kg
Aanduiding	Zwitserse halfharde kaas

2. Aanleveringscondities	
Temperatuur	10-12°C
Leeftijd	60-120 dagen gerijpt

3. Productkenmerken	
Vorm	Rond/ovaal
Diameter	31 cm
Hoogte	8 cm
Gewicht	6 – 6,5 kg

4. Ingrediënten	
Melk (gedeeltelijk rauw), gethermiseerd (65°C) (CH)	96,9%
Dierlijk stremsel	0,10%
Culturen	1,00%
Tafelzout (jodiumvrij / fluorvrij)	2,00%

5. Voedingswaarde per 100 gram	
Opm. Door de natuurzuiverheid van de kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden	
Energie	1510 kJ 363 kcal
Vetten	29 g
waarvan	
* verzadigde vetzuren	g
* enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
* meervoudig onverzadigde vetzuren	g

Intercheese Holland B.V.	
Artikelnummer : 11176 Artikelnaam: Magoth 6 kg	Geldig vanaf: 18-06-2016

5. Voedingswaarde per 100 gram - NEVO tabel	
* transvet	g
* cholesterol	mg
Koolhydraten	g
waarvan	
* suikers	g
Eiwitten	25,5 g
waarvan	
* plantaardig	g
* dierlijk	g
Natrium	mg
* zout	2,00 g

6. Chemische kenmerken (op 14 dagen)		
Parameter	Norm	Methode
Vochtgehalte	42,5%	
Vet in droge stof	53%	

. Microbiologische eigenschappen (per gram)		
Parameter	Norm	Methode
Staphylococcus aureus	< 100	
E. coli	< 100	
Schimmels	Niet zichtbaar	
Listeria Monocytogenes	n.n.	
Salmonella	n.n.	

8. Sensorische eigenschappen	
Smaak	Aromatisch
Consistentie	Soepel
Kleur zuivel	
Korst	Bruingeel oppervlak, gecoat

9. Bewaarcondities	
Temperatuur	12°C
Houdbaarheid	

10. Verpakingsgegevens	
Korstbedekking	

11. Allergenen informatie				
1	Glutenbevattende granen	-	8 Noten	-
2	Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3	Eieren	-	10 Mosterd	-
4	Vis	-	11 Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12 Zwaveldioxide (> 10 mg/kg)	-
6	Soja	-	13 Lupine	-
7	Melk (inclusief lactose)	+	14 Weekdieren	-
+ aanwezig - afwezig ? sporen van de stof aanwezig				

12. Overige gegevens	
Erkenningsnummer	
Genetische gemodificeerde organismen	Nee
Doorstraling	Nee
Productvreemde delen	Geen
Traceerbaarheid	Via productiedatum en lotcode