

Mekkerstee jong bel. 8kg NL-BIO-01

Artikel nummer	100095NL
Leverancier	E.M. Treur en Zn. BV
EG-nr leverancier	NLZ 0226
Skal-nr leverancier	27607
EG-nr verpakker	-
Skal-nr verpakker	-
Datum	29-8-2017
Versie	3-1-2008

Productkenmerken	Ingredientendeclaratie (op volg. van afn. gewicht)
Omschrijving	Mekkerstee kaas jong belegen
Model	Plat, rond, Gouds model
Geur en smaak	Zuiver
Consistentie	Licht brokkelig
Korst	Lichtgeel
Ogenvorming	-
Kleur	Lichtgeel
THT:	180 dagen
Verontreiniging	Afwezig
Reinigings- en desinfectie middelen	Afwezig
	Gepasteuriseerde biologische geitenMELK* (NL), zuursel, lebstremsel, conserveermiddel: E509, zout
	* Van biologische oorsprong
	Bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen.
	Allergenen Melkeiwit, lactose

	Aantal dagen oud	Gewicht (KG)	Norm	Max.	Min.
Leeftijd Kaas	70		7,8 kg	8,6 kg	7 kg

Voedingswaarde gemiddeld per 100gr				Microbiologische richtwaarden			
Energie	1139 kJ / 272 kcal	Vitamine A	-	Fosfor	-	Coli-achtigen (KVE/g)	-
Totaal vet	22,2 g	Vitamine B1	-	Calcium	-	Coagulase pos. Staph (KVE/g)	< 100
verzadigd	11,9 g	Vitamine B2	-	Natrium	-	E-Coli	< 100
enkelv onverz	0,0 g	Vitamine B6	-	Kalium	-	Gisten en schimmels (KVE/g)	-
meerv. onverz.	0,0 g	Vitamine B12	-	IJzer	-	Listeria monocytogenes (25g)	Afwezig
Koolhydraten	4,1 g	Vitamine C	-	Magnesium	-	Salmonella (25g)	Afwezig
waarvan suikers	-	Vitamine D	-	Koper	-	Volgens verordening (EG) nr 2073/2005 en 1441/2007 van de commissie.	
Eiwit	14,7 g	Vitamine E	-	Zink	-		
Zout (NaCl)	2,4 g					Chemische richtwaarden	
Natrium	-					Vochtgehalte (%):	38,8%
Cholesterol	-					Droge stof gehalte (%):	61,2%
Water	38,8 g					Vet in droge stof (%):	52,0%

Gemiddelde waarden gebaseerd op NEVO-online versie 2011/3.0 RIVM. Kunnen variëren gedurende het jaar.

Afmetingen product (mm)	Afmetingen verpakking (mm)	Transport
Lengte: -	Lengte: -	EAN-code: 8718924685143
Breedte: -	Breedte: -	Goederencode: 04069086
Hoogte: -	Hoogte: -	Aantal dozen per laag: -
Diameter: -	Diameter: -	Aantal dozen per pallet: -

Bijzondere kenmerken	Rijpingscondities	Opslagcondities
50 + biologische geitenkaas	Temperatuur: 13 °C	Temperatuur: 4-7 °C
-	Relatieve luchtvochtigheid: 78%	Transport: < 7 °C

Opgesteld en gecontroleerd door Kwaliteitsmanager W. Nagel
E.M. Treur en Zn. BV is FSSC22000 en Skal gecertificeerd.


