

Merksnaam	MILNER 12KG JONG
Code	144563

Productomschrijving

Kaas 30+ jong

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1181	kJ
Energie	283	kcal
Vetten	18,1	g
- Verzadigd	12,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,0	g
- Meervoudig onverzadigd	0,5	g
- Trans	0,4	g
Cholesterol	58,1	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	28,8	g
Zout	1,60	g
Natrium	0,63	g
Calcium	0,93	g
Organische zuren	1,6	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	47	45,4 - 48,4	ISO 5534
Droge stof gehalte	53	51,6 - 54,6	berekend
Vet in droge stof	34,2	33,2 - 35,0	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	57,4		berekend
pH- waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	licht aromatisch
Consistentie	iets stevig, iets smedig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	platcilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	11,1 kg (10,1 - 12,1)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 119

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

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerde koemelk
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
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?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08710912596738	
aantal stuks	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)	ca. 13 voor rijping
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?	nee
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	ja