

<b>Merksnaam</b>	ML 50+ JB RD PRF KRT CHEP
<b>Code</b>	172622

## Productomschrijving

Kaas 50+ jong belegen

## Ingrediëntendeclaratie

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1627	kJ
<b>Energie</b>	393	kcal
<b>Vetten</b>	33,3	g
- Verzadigd	23,1	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,00	g
- Suikers	0,00	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	23,2	g
<b>Zout</b>	1,50	g
<b>Natrium</b>	0,60	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	42	40,5 - 43,5	berekend a.d.h.v. eigen analyse
Droge stof gehalte	58	56,5 - 59,5	berekend a.d.h.v. eigen analyse
Vet in droge stof	51	50,5 - 52	berekend a.d.h.v. eigen analyse
Vocht in vetvrije stof	63,0		berekend
pH- waarde	5,3	5,2 - 5,4	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	licht mild en romig
Consistentie	smedig
Kleur zuivel	ivoor tot geel
Kleur korst	geel tot donkergeel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	rond
Gewicht	12 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 360 / H: 124

## 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	172622	8710243135897
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

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer?</b>	nee
<b>EG code</b>	NL Z 0134 EG
<b>Europese bescherming?</b>	nee
<b>Douanecode</b>	0406 9078
<b>Weidemelk?</b>	ja