

<b>Merknaam</b>	MONTE ENEBRO 1.4K
<b>Code</b>	124997

## Productomschrijving

Geitenkaas 60+ met blauwschimmelkorst

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, zuursel, Penicillium roqueforti, dierlijk stremsel

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1462	kJ
<b>Energie</b>	353	kcal
<b>Vetten</b>	31,8	g
- Verzadigd	24,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,70	g
- Suikers	0,70	g
<b>Vezels</b>	-	g
<b>Eiwitten</b>	16,0	g
<b>Zout</b>	1,80	g
<b>Natrium</b>	0,72	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	46,4		
Droge stof gehalte	53,6		
Vet in droge stof	62		
Vocht in vetvrije stof	62,56		
pH- waarde	4-4,5		

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	21 dagen
Smaak	licht zurige mix van smaken met een romige, iets zoute nasmaak. de kaas heeft een champignonachtig aroma.
Consistentie	tamelijk dicht zuivel zonder ogen, halfhard
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	blauwig grijs
Korstbewerking	blauwschimmelcultuur
Vorm	broodvorm met ronde hoeken
Gewicht	1,4 kg
Afmetingen (mm)	220 x 100 x 90

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus		<100	
Enterobacteriaceae/coliformen		<10.000	
Escherichia coli		<1.000	
Salmonella spp.		abs/25g	
Listeria monocytogenes		abs/25g	

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	20 sec.
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	8717389183492	
aantal stuks	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				2		
Omverpakking						1000

## 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	dd/mm(3 letters)/jjjj