

Merknaam	NABABBO 1K
Code	139920

Productomschrijving

Zachte geitenkaas 50+ met gewassen korst

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1415	kJ
Energie	342	kcal
Vetten	30,0	g
- Verzadigd	27,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	0,2	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	19,0	g
Zout	1,60	g
Natrium	0,64	g
Calcium	-	g
Organische zuren	-	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	51,4		analyse
Droge stof gehalte	48,6		analyse
Vet in droge stof	58,5		analyse
Vocht in vetvrije stof	73,4		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	min. 50 dagen
Smaak	zoetig
Consistentie	elastisch en romig
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	donkergeel
Korstbewerking	gewassen korst
Vorm	rechthoekig
Gewicht	1 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 200 / B: 100 / H: 40

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888-2:1999/Amd 1:
Enterobacteriaceae/coliformen	<10.000	100.000	AFNOR AES 10/07-01/08
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AFNOR UNI 03/06-12/07
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	AFNOR AES 10/03-09/00

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	3,5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08717389170560	98002255833643
aantal stuks	1.00	2.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			10			
Omverpakking			200			

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/jj



Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	IT 03 278 CE
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9079
Weidemelk?	nee