

<b>Merksnaam</b>	DIEET NATRIA BLANK VAC. 48+ 5K
<b>Code</b>	105890

## Productomschrijving

Kaas 48+ jong, zoutarm

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, kaliumchloride, zuursel, microbieel stremsel, conserveermiddel (E252), kleurstof (E160b)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1580	kJ
<b>Energie</b>	381	kcal
<b>Vetten</b>	30,7	g
- Verzadigd	20,7	g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,7	g
- Meervoudig onverzadigd	1,1	g
- Trans	0,8	g
<b>Cholesterol</b>	97,5	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,00	g
- Suikers	0,00	g
<b>Vezels</b>	0,00	g
<b>Eiwitten</b>	26,1	g
<b>Zout</b>	0,15	g
<b>Natrium</b>	0,06	g
<b>Calcium</b>	0,85	g
<b>Organische zuren</b>	0,0	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		<44	conform NEN 3755
Droge stof gehalte		>56	berekend
Vet in droge stof		48 - 52	conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Vocht in vetvrije stof		<63,5	berekend
pH- waarde	5,2		conform NEN 3775

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	karacteristiek
Consistentie	goed snijdbaar
Kleur zuivel	geel
Kleur korst	
Korstbewerking	
Vorm	rond; met 2 ronde hoeken
Gewicht	4,5 kg (4 - 5)
Afmetingen (mm)	D: ca. 265 / H: ca. 100

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
<b>Aeroob mesofiel kiemgetal</b>			
Gisten	<1.000		gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Schimmels	<1.000		gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Staphylococcus aureus	<100		gelijkwaardig NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1: 2003 NEN
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		conform ISO 21528-2:2004
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g		gelijkwaardig ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		gelijkwaardig ISO 11290-1

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

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

## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08710597071063	
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)	<7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd-mm-jjjj



## Overige informatie

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer?</b>	nee
<b>EG code</b>	NL Z 0022 EG
<b>Europese bescherming?</b>	nee
<b>Douanecode</b>	0406 9089
<b>Weidemelk?</b>	