

Merknaam PATRIOT BUNKERKAAS 26W 50+ 14K
Code 148938

Productomschrijving

Kaas 50+ extra belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, microbiëel stremsel, zuursel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1837	kJ
Energie	437	kcal
Vetten	37,6	g
- Verzadigd	25,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd	11,0	g
- Meervoudig onverzadigd	1,0	g
- Trans	0,9	g
Cholesterol	120,4	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	25,4	g
Zout	1,37	g
Natrium	0,55	g
Calcium	0,82	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	31,6		berekend
Droge stof gehalte	68,4		berekend
Vet in droge stof	55		eigen methode Eurofins
Vocht in vetvrije stof	50,7		berekend
pH- waarde	5,3		NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	extra belegen
Smaak	karacteristiek
Consistentie	stevig, goed snijdbaar
Kleur zuivel	ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	ivoorkleurig tot geel
Korstbewerking	plastic coating zonder natamycine
Vorm	rond
Gewicht	12,5 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 350 - 380 / H: 125 - 135

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		
Schimmels	<1.000		
Staphylococcus aureus	<100		ANA672
Enterobacteriaceae/coliformen	<300		ANA619
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ANA736
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ANA740

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	74
Behandeltijd	25 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	3,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,0 mm
RVS (min. detectiegrens)	5,0 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	02074090899996	
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)	2 - 15
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?	n.v.t.
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	nee