

## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	GD PITT. PEPER 50+ PRF/DS 5K
GN-code	
Receptuurcode	133128
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

### Productomschrijving

Gds 50+ zwarte peper

### Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zwarte en groene peper 0,9%, zuursel, vegetarisch stremsel, conserveermiddel (E251)

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

### Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1575 kJ
	380 kcal
Vetten	32,1 g
- Verzadigd	21,6 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,0 g
- Meervoudig onverzadigd	1,2 g
- Trans	0,9 g
Cholesterol	86 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	22,9 g
Zout	1,8 g
Natrium	0,71 g
Calcium	0,71 g

## EIGENSCHAPPEN

<b>Merknaam</b>	GD PITT. PEPER 50+ PRF/DS 5K
<b>GN-code</b>	
<b>Receptuurcode</b>	133128
<b>EAN-code HE</b>	
<b>EAN-code CE</b>	
<b>Bruto gewicht</b>	0
<b>Netto gewicht</b>	0

## Allergenen Informatie

1 : 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 : 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 : Macademianoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
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	42,5	max. 42,5	Conform NEN 3755
Droge stof gehalte	57,5	min. 57,5	
Vet in droge stof	55	50-59,9	Conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Vocht in vetvrije stof	63,06		berekend
pH- waarde	ca. 5,2		Conform NEN 3775

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	technische gegevens op 15 dagen
Smaak	karacteristiek
Consistentie	stevig; goed snijdbaar
Kleur zuivel	ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine en kleurstof E160b
Vorm	rond model; met twee ronde hoeken
Gewicht	4-5 kg
Afmetingen (mm)	D: ca. 250 / H: ca. 100

## Microbiologische kenmerken

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

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,8 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 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	8717389121388	
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	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)	12-15
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	