

Merknaam	ROSSO IMPERIALE 2K
Code	122463

Productomschrijving

Blauwaderkaas 50+ geaffineerd in Passito wijn

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel, Marc de Passito (**sulfiet**)

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1210	kJ
Energie	289	kcal
Vetten	32,0	g
- Verzadigd	17,8	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	89,0	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	21,0	g
Zout	1,52	g
Natrium	0,61	g
Calcium	0,70	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	50,6		
Droge stof gehalte	49,4		
Vet in droge stof	53,9		
Vocht in vetvrije stof	74,4		analyse
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	180 dagen
Smaak	iets pikant, maar ook zoet door de wijn
Consistentie	zacht, met aders
Kleur zuivel	lichtgeel met groene aders
Kleur korst	roze
Korstbewerking	verfijnd met Passito wijn en marc, niet eetbaar
Vorm	rond
Gewicht	2 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 200 / H: 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003
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	<100	AFNOR AES 10/03-09/00

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	>72
Behandeltijd	>15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	3,5 mm
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	08710597224636	18710597224633
aantal stuks	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			140	20		
Omverpakking			110			

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 9069
Weidemelk?	nee