

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merksnaam	SAGE DERBY BLACK WAX 2K
GN-code	
Receptuurcode	129824
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

een zachte kaas met een subtiele salie smaak verpakt in zwarte wax

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, salie, kleurstof (E140)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1677 kJ
	402 kcal
Vetten	33,9 g
- Verzadigd	21,2 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,8 g
- Meervoudig onverzadigd	1,2 g
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	24,2 g
Zout	1,80 g
Natrium	0,72 g
Calcium	0,61 g

EIGENSCHAPPEN

Merknaam	SAGE DERBY BLACK WAX 2K
GN-code	
Receptuurcode	129824
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

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 Macademianoten	-
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	35.98	<39	oven
Droge stof gehalte	64.02		berekend
Vet in droge stof	53.34	>48	Foss Food Scan Pro
Vocht in vetvrije stof	54.43		berekend
pH- waarde	5.23	<5,4	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	een zachte kaas met een subtiele salie smaak
Consistentie	flexibel met een romige textuur
Kleur zuivel	lichtgeel met een lichtgroene marmering en vlekjes van salie
Kleur korst	nvt
Korstbewerking	geen
Vorm	half rond
Gewicht	2kg
Afmetingen (mm)	245 x 120 x 75

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<10	1.000	
Schimmels	<10	1.000	
Staphylococcus aureus	<20	20	
Enterobacteriaceae/coliformen	<10	100	
Escherichia coli	<10	10	
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	74
Behandeltijd	27 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5mm
RVS (min. detectiegrens)	7.94
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	5060200950487	95060200950480
lengte	245	
breedte	120	
hoogte	75	
gewicht	2.00	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				10.5		
Omverpakking			136			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0-7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	