

Merknaam SAMPIETRINO DEL MEDIT. 1.4K(B)
Code 148375

Productomschrijving

Kaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1695	kJ
Energie	409	kcal
Vetten	34,0	g
- Verzadigd	24,5	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	-	mg
Koolhydraten	0,80	g
- Suikers	0,80	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	24,6	g
Zout	2,10	g
Natrium	0,88	g
Calcium	-	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	37		
Droge stof gehalte	63		
Vet in droge stof	55		
Vocht in vetvrije stof	56,9		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	120 dagen
Smaak	aromatisch en intens
Consistentie	bros, zacht onder de korst
Kleur zuivel	wit / strokleurig
Kleur korst	grijsachtig
Korstbewerking	behandeld met olie en rozemarijn
Vorm	parallelepipedum
Gewicht	1,4 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 170 / B: 170 / H: 110

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
Behandeltemperatuur (°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	2/567873	98002255834183
aantal stuks	1.00	1.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			5			
Omverpakking			120			

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 9079
Weidemelk?	nee