

Merksnaam	SHROPSHIRE BLUE CLAXST. 2K
Code	138889

Productomschrijving

Blauwschimmelkaas 48+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, kleurstof (E160b), microbiel stremsel, blauwschimmelcultuur, zuursel

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1700	kJ
Energie	410	kcal
Vetten	35,0	g
- Verzadigd	23,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,2	g
- Meervoudig onverzadigd	1,2	g
- Trans	1,5	g
Cholesterol	0,1	mg
Koolhydraten	0,10	g
- Suikers	0,10	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	23,7	g
Zout	1,97	g
Natrium	0,79	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	38	<42	
Droge stof gehalte	62	>58	
Vet in droge stof	56,5	>48	
Vocht in vetvrije stof	58,5		berekend
pH- waarde	5,6	4,5 - 7	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	rijk, romig
Consistentie	stevig, romig
Kleur zuivel	blauw geaderd, romig
Kleur korst	blauw geaderd, romig
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	ringvormig
Gewicht	2 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 210 / B: 210 / H: 70

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<20	10.000	
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	
Escherichia coli	<10	10	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,0 mm
RVS (min. detectiegrens)	7,94 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	08717389190162	
aantal stuks	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				10		
Omverpakking			156			

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-JJJJ

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	UK ME 003 EC
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	nee