

## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	SHROPSHIRE BLUE 1/2 4K
GN-code	
Receptuurcode	107350
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

## Productomschrijving

Blauwaderkaas 48+

## Ingrediëntendeclaratie

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

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

## Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1700 kJ
	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	95,0 mg
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	23,7 g
Zout	1,97 g
Natrium	0,79 g
Calcium	0,33 g

## EIGENSCHAPPEN

<b>Merknaam</b>	SHROPSHIRE BLUE 1/2 4K
<b>GN-code</b>	
<b>Receptuurcode</b>	107350
<b>EAN-code HE</b>	
<b>EAN-code CE</b>	
<b>Bruto gewicht</b>	0
<b>Netto gewicht</b>	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	38	max. 42	
Droge stof gehalte	62	min. 58	berekend
Vet in droge stof	56,45	min. 48	
Vocht in vetvrije stof	58,46		berekend
pH- waarde	5,6	4,5 - 7,0	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	wisselende leeftijd
Smaak	vol en romig, fris en zuur indien jong, romig en pittig indien belegen. de blauwe aders hebben een uitgesproken pittige smaak.
Consistentie	over het algemeen romig en stevig
Kleur zuivel	crème met blauwe aders
Kleur korst	crème met blauwe aders
Korstbewerking	geen
Vorm	halve ronde kaas
Gewicht	4 kg
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<20	<100	
Enterobacteriaceae/coliformen	<1000	1000	
Escherichia coli	<10	10	
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Campylobacter			

## Ondergaane 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 mm
RVS (min. detectiegrens)	7,94 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	5018929007340	
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				8		
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?	
EG code	UK ME 003 EC
Europese bescherming?	
Douanecode	
Weidemelk?	