

<b>Merknaam</b>	TARTU 1K
<b>Code</b>	139921

## Productomschrijving

Zachte kaas 48+ met truffel

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, 2% truffel, zout, dierlijk stremsel

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1317	kJ
<b>Energie</b>	317	kcal
<b>Vetten</b>	26,0	g
- Verzadigd	18,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,3	g
- Meervoudig onverzadigd	0,7	g
- Trans	-	g
<b>Cholesterol</b>	-	mg
<b>Koolhydraten</b>	0,66	g
- Suikers	0,28	g
<b>Vezels</b>	-	g
<b>Eiwitten</b>	21,0	g
<b>Zout</b>	2,10	g
<b>Natrium</b>	0,87	g
<b>Calcium</b>	-	g
<b>Organische zuren</b>	-	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	51	41 - 61	ISO 21543:2006
Droge stof gehalte	49	39 - 59	ISO 21543:2006
Vet in droge stof		>48	ISO 21543:2006
Vocht in vetvrije stof	68,9		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	ca. 50 dagen
Smaak	zoet en aromatisch
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	wit met stukjes truffel
Kleur korst	roze-achtig
Korstbewerking	geen
Vorm	rechthoekig
Gewicht	1 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	L: 200 / B: 100 / H: 45

## 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	ISO 4832:2006
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	MPI-060-R05.16 (Real Time PCR)

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandelingstemperatuur (°C)	min. 72
Behandeltijd	min. 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
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	08717389101915	098002255834053
aantal stuks	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			10			
Omverpakking			220			

## 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

<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer?</b>	nee
<b>EG code</b>	IT 03 278 CE
<b>Europese bescherming?</b>	nee
<b>Douanecode</b>	0406 9079
<b>Weidemelk?</b>	nee