

Merknaam	VALDEON MET BLAD 2.4K
Code	131195

Productomschrijving

Queso de Valdeón (BGA) 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, dierlijk stremsel, zuursel, Penicillium roqueforti

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1553	kJ
Energie	373	kcal
Vetten	34,0	g
- Verzadigd	24,4	g
- Enkelvoudig onverzadigd	-	g
- Meervoudig onverzadigd	-	g
- Trans	-	g
Cholesterol	75,0	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	-	g
Eiwitten	23,6	g
Zout	1,97	g
Natrium	0,79	g
Calcium	0,53	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	45		
Droge stof gehalte	55		
Vet in droge stof	>50		
Vocht in vetvrije stof	68,2		berekend
pH- waarde	5,95	5 - 6,9	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koe- en geitenmelk
Leeftijd	minimaal 60 dagen
Smaak	licht pikant
Consistentie	normaal
Kleur zuivel	witachtig, blauwachtig, groenig
Kleur korst	witachtig met rode vlekjes
Korstbewerking	natuurlijke korst
Vorm	rond
Gewicht	2,3 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 200 / H: 100

Microbiologische kenmerken

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

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	20 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	4 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	8412393001014	
aantal stuks	1.00	2.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		3	1			
Omverpakking			400			

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	15.00262/LE
Europese bescherming?	BGA
Douanecode	0406 4090
Weidemelk?	nee