

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	VIKING BLUE CHEESE 50+ 3K
GN-code	
Receptuurcode	138395
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

Blauwaderkaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, blauwschimmelcultuur

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1333 kJ
	322 kcal
Vetten	27,4 g
- Verzadigd	17,5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,4 g
- Meervoudig onverzadigd	0,5 g
- Trans	0,9 g
Cholesterol	90,4 mg
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	17,7 g
Zout	3,00 g
Natrium	1,20 g
Calcium	0,48 g

EIGENSCHAPPEN

Merknaam	VIKING BLUE CHEESE 50+ 3K
GN-code	
Receptuurcode	138395
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	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	49	46 - 51	ISO 5534 / IDF 4
Droge stof gehalte	51	49 - 54	ISO 5534 / IDF 4
Vet in droge stof	53,7	50 - 55,9	berekend
Vocht in vetvrije stof	67,5	60,9 - 73,1	berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	puur, pikant, kan scherp zijn en iets zoutig en zurig
Consistentie	smeerbaar
Kleur zuivel	wit/iets gelig, met blauw-groene aders
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rond
Gewicht	3 kg (variabel gewicht)
Afmetingen (mm)	D: 190 x H :110

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<10	10	ISO 6888
Enterobacteriaceae/coliformen	<10	1.000	ISO 4832
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	7 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	8 mm
RVS (min. detectiegrens)	8 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	08717389100154	05760466818414
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	2.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		21				
Omverpakking			437			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0-7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jjjj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	DK M201 EC
Europese bescherming?	n.v.t.
Douanecode	0406 1080
Weidemelk?	