


PRODUKTSPECIFICATIE : VLASKAAS GRAND CRU 1/2

datum bijwerking : 22/02/17

ALGEMEEN			PRODUKTENMERKEN				AANWEZIGHEID VAN ALLERGENEN	
EAN 128 code artikel : intrastat- 01)95425021490322(15)yyymdd(3102 code : verpakingsvorm : 04069078 afmeting artikel in cm (LxBx xH) : 1/2 gemiddeld netto- gewicht in gr. : 40x19x15 7500			smaak : intens, vol en complex aroma textuur : harde kaas met zoutkristallen oogvorming : enkel mooie, ronde ogen kleur : lichtgeel geur : licht zoet				koemelkeiwit	
			MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN					
			bacteriologie	streefwaarde	tolerantie	methode		
			escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2		
			salmonella	Afwezig	-	ISO 6579		
			listeria monocytogenes	Afwezig	-	ISO 11290-1		
			staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888		
INGREDIENTEN			FYSISCH / CHEMISCH (gemiddeld)				FOTO PRODUKT	
gepasteuriseerde KOEMELK zout zuurteregelaar: calciumchloride conserveermiddel: natriumnitraat dierlijk stremsel zuursel kleurstof: annatto			vochtgehalte : 36% vetgehalte droge stof : 48 eiwitgehalte : 31,80% zoutgehalte : 2,20%					
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			VERPAKKING					
	eenheid	per 100 gr	materiaal : vacuum in karton afmeting (LxBxH) in cm : 45x25x15 # eenheden per pallet : 63 # eenheden per laag : 7 pallethoogte incl. pallet : tarra in gr : 400					
energie	kJ	1946	HOUDBAARHEID EN BEWAREN					
energie	kcal	465	houdbaarheid na productie (dagen) : / houdbaarheid na levering (dagen) : 30 bewaartemperatuur (min.-max. in C°) : 2 7					
vetten	gr	30,7						
waarvan verzadigd	gr	22						
waarvan enkelv. onverzadigd	gr	7,7						
waarvan meerv. onverzadigd	gr	1						
koolhydraten	gr	0						
waarvan gesuikerd	gr	0						
eiwit	gr	31,8						
voedingsvezel	gr	0						
zout	gr	2,2						