

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	GD WASABI BLC. 50+ 5K
GN-code	
Receptuurcode	141382
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Productomschrijving

GD PITT. 50+ Wasabi

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, 2,50% wasabimix 2.5% (mierikswortel, wasabipoeder (mierikswortel, **mosterdpoeder**, wasabi japonica), **mosterdpoeder**), zout, zuursel, spinazie extract, brandnetel extract, aroma, stremsel, conserveermiddel (E251)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	1575 kJ
	380 kcal
Vetten	32,1 g
- Verzadigd	20,4 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,4 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	-
Cholesterol	86 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	-
Voedingsvezels	-
Eiwitten	22,9 g
Zout	1,8 g
Natrium	0,71 g
Calcium	0,71 g

EIGENSCHAPPEN

Merknaam	GD WASABI BLC. 50+ 5K
GN-code	
Receptuurcode	141382
EAN-code HE	
EAN-code CE	
Bruto gewicht	0
Netto gewicht	0

Allergenen Informatie

1 : 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 : 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) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
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	42,5	<42,5	
Droge stof gehalte	57,5		
Vet in droge stof	55	50-59,9	
Vocht in vetvrije stof	62,59		berekend
pH- waarde	5,4		

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	technische gegevens op 15 dagen
Smaak	karacteristiek
Consistentie	traditioneel
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	kaasplastic
Vorm	rond
Gewicht	4-5 kg
Afmetingen (mm)	D: 250, H: 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aerob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1000		Equal to ISO 7954
Schimmels	<1000		Equal to ISO 7954
Staphylococcus aureus	<100		Equal to NEN-EN-ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<300		Equal to ISO 7402
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g		Equal to NEN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		Based on NEN-EN-ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	
Is het product biologisch?	nee

Verpakkingsmateriaal

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

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12-15
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	