

't Groendal Mager

1. Productomschrijving:

Magere kaas 30+.

2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde koemelk (2/3 volle melk, 1/3 magere melk), zout (pekelt), microbieel (vegetarisch) stremsel, bewaarmiddel: E251, melkzuurbacteriën.

3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: rechthoekige broodvorm
 Korst: beschermcoating transparant, licht geel
 Textuur: halfhard, geringe oogvorming
 Smaak: zacht, mild
 Leeftijd: 2 à 4 weken
 Gewicht: +/- 4 kg

4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	30+
Droge stof (%)	+/-50
Energie (KJ/100g)	+/-1059
Energie (kcal/100g)	+/-253
Eiwitten (g/100g)	+/-25
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-17
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	+/-11
Zout (g/100g)	+/-1,2

5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005	
Escherichia coli (kve/g)	<1.0*10 ³
Coagulase positieve Staphylococci (kve/g)	<1.0*10 ³
Listeria monocytogenes (/25g)	afwezig
Salmonella ssp. (/25g)	afwezig

6. Allergenen:

Aanwezig: melk (incl. lactose)
 Geproduceerd in een bedrijf waar ook selder en mosterd gebruikt wordt

7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.

8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering: 60 dagen
 Bewaren bij een temperatuur van maximum: 12°C
 Afmetingen in cm: +/- 28 lengte, +/- 16 breedte, +/- 8 hoogte
 Verpakking karton doos in cm: 30 lengte, 20 breedte, 12 hoogte
 ! Bij ontvangst de kaas uit doos halen en regelmatig draaien.