

OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K

Datum opmaak 26-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K
GN-code
Receptuurcode 122674
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Old Amsterdam Hotelblok, op basis van gepasteuriseerde koemelk

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160b), conserveermiddel (E251)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1755 kJ
	418 kcal
Vetten	35,0 g
- Verzadigd	21,3 g
- Enkelvoudig onverzadigd	10,5 g
- Meervoudig onverzadigd	1,4 g
- Trans	-
Cholesterol	110 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	29,0 g
Zout	2,3 g
Natrium	0,94 g
Calcium	0,95 g

OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K

Datum opmaak 26-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K
GN-code
Receptuurcode 122674
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 : Macademannoten	-
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	-

OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K

Datum opmaak 26-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	40,5	40 - 41	bepaald op 15 dagen
Droge stof gehalte	59,5	59 - 60	bepaald op 15 dagen
Vet in droge stof	51	50,5 - 51,5	
Vocht in vetvrije stof	62,31		berekend
pH- waarde	5,25	5,2 - 5,3	bepaald op 15 dagen

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	oud
Smaak	tot in perfectie gerijpte oude kaas
Consistentie	stevig en snijdbaar
Kleur zuivel	ivoor tot geel
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	hotelblokken/ filets
Gewicht	1,5 kg
Afmetingen (mm)	150 x 100 x 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<5.000		
Schimmels	<1.000		
Staphylococcus aureus	<100		
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		
Escherichia coli	<100		
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

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

OLD AMSTERDAM BLOK 48+ 2K

Datum opmaak 26-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710243109690	
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				11,8		
Omverpakking				1675		

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<10
Relatieve vochtigheid (%)	maximaal 70
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	