Datum opmaak
 16-10-2014

 Datum afgifte
 09-09-2015

 Pagina
 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam NAGEL BELEGEN KANTER 40+ 11K

GN-code

Receptuurcode 129320

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Friese Nagelkaas 40+ belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, kruidnagel en komijn 1.5%, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160a)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1584 l
	377 H
Vetten	28,3
- Verzadigd	19,3 (
- Enkelvoudig onverzadigd	8,3 (
- Meervoudig onverzadigd	0,8 (
- Trans	0,6
Cholesterol	90,7 r
Koolhydraten	0,00
- Suikers	0,00
Voedingsvezels	0,00
Eiwitten	30,8
Zout	2,7
Natrium	1,09
Calcium	1,00 (

 Datum opmaak
 16-10-2014

 Datum afgifte
 09-09-2015

 Pagina
 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam NAGEL BELEGEN KANTER 40+ 11K

GN-code

Receptuurcode 129320

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

Gluten - Tarwe - Rogge - Gerst - Haver - Spelt - Kamut - Schaalderen - Ei - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk + Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazzelnoten - Wäinoten - Cashewnoten - Pecannoten - Perannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Sesam - Sesam - Sesam - Sesam - Weekdieren - Lactose - Gutamaat (E620 - E625) - Kipperwlees - Koriander		
Rogge - Gerst - Haver - Spelt - Karnut - Karnut - Schaaldieren - Ei Vis Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Wälnoten - Cashewnoten - Peaannoten - Peannoten - Pistachenoten - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Veekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Koriander - Mais - Peutvuchten - Varkensvlees - </td <td>Gluten</td> <td>-</td>	Gluten	-
Gerst - Haver - Spelt - Kamut - Schaaldieren - Ei - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk + Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Peranoten - Pistachenoten - Mosterd - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Giutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Mais - Peulvruchten -	Tarwe	-
Haver - Spelt - Kamut - Schaaldieren - EI - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Peranoten - Wadademianoten - Seiderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Koprander - Feulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Rogge	-
Spelt - Kamut - Schaaldieren - Ei - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk + Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Peannoten - Peannoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulyruchten - Aurikensvlees -	Gerst	-
Kamut - Schaaldieren - Ei - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Meik - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazzelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Perannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Seiderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Wekkdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees	Haver	-
Schaaldieren - Ei - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk + Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Peranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Spelt	-
Ei Vis - Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Kamut	-
Vis - Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Mais - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Schaaldieren	-
Aardnoten (pinda's) - Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Aaïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Ei	-
Soja - Melk - Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Vis	-
Melk + Noter (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Mais - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Aardnoten (pinda's)	-
Noten (schaalvruchten) - Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Soja	-
Amandelen - Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Melk	+
Hazelnoten - Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Noten (schaalvruchten)	-
Walnoten - Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Amandelen	-
Cashewnoten - Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Hazelnoten	-
Pecannoten - Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Walnoten	-
Paranoten - Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Giutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Cashewnoten	-
Pistachenoten - Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Pecannoten	-
Macademianoten - Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Paranoten	-
Selderij - Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose - Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Pistachenoten	-
Mosterd - Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Macademianoten	-
Sesam - Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Selderij	-
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) - Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Mosterd	-
Lupine - Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Sesam	-
Weekdieren - Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lactose + Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -		-
Cacao - Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Weekdieren	-
Glutamaat (E620 - E625) - Kippenvlees - Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -	Lactose	+
Kippenvlees Koriander Maïs Peulvruchten Rundvlees Varkensvlees -	Cacao	-
Koriander - Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees -		-
Maïs - Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees	Kippenvlees	-
Peulvruchten - Rundvlees - Varkensvlees - Carbon	Koriander	-
Rundvlees - Varkensvlees -	Maïs	-
Varkensvlees -	Peulvruchten	-
	Rundvlees	-
Wortel -	Varkensvlees	-
	Wortel	-

 Datum opmaak
 16-10-2014

 Datum afgifte
 09-09-2015

 Pagina
 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	33,3	30,3-36,3	ISO 5534
Droge stof gehalte	66,7	63,7-69,7	
Vet in droge stof	42,5	40-45	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	46,44		berekend
pH- waarde	5,2	5,0-5,4	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	belegen
Smaak	gerijpt, komijn, kruidnagel
Consistentie	stevig, snijdbaar
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel, met komijn en kruidnagel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 1 scherpe hoek
Gewicht	9,5 kg (9-10)
Afmetingen (mm)	D: ca. 340 x H: max. 110

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaciae/coliformen	100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

 Datum opmaak
 16-10-2014

 Datum afgifte
 09-09-2015

 Pagina
 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8717389095177	
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						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld	
Transporttemperatuur (°C)	<7	
Overige condities		
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7	
Bewaartemperatuur (°C)	ca. 13,5	
Relatieve vochtigheid (%)		
Houdbaarheid af productie		
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar	
Codering houdbaarheid		