Gouda blokjes 8x8x8 mm

Vergeer Holland

Gouda blokjes 8x8x8 mm





Namen

Commerciele naam Gouda blokjes 8x8x8 mm

Wettelijke benaming 48+ kaas

Functionele naam Gouda blokjes 8x8x8 mm

Ingrediënten informatie

gepasteuriseerde MELK, zout, zuursel (bevat MELK), microbieel stremsel

Ingrediënten in tabel

gepasteuriseerde MELK		Nederland
zout		Nederland, Spanje, Portugal, Frankrijk, Duitsland
zuursel (bevat MELK)		Denemarken, Nederland
microbieel stremsel		Denemarken, Nederland
GMO Vrij	Ja	
Doorstraald	Nee	

Herkomst / oorsprong

Land van productie Nederland

Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	= 1535 kJ	384 kJ	5%
Energie (kcal)	= 370 kcal	93 kcal	5%
Vet totaal	= 30 g	7,5 g	11%
waarvan verzadigd vet	= 18,3 g	4,6 g	23%
vet enkelvoudig onverzadigd	= 9 g	2,3 g	
vet meervoudig onverzadigd	= 1,2 g	0,3 g	
transvetzuren	= 0,8 g	0,2 g	
Koolhydraten totaal	= 0 g	0 g	0%
waarvan suikers	= 0 g	0 g	0%
voedingsvezel	= 0 g	0 g	
Eiwit totaal	= 25 g	6,3 g	13%
eiwit plantaardig	= 0 g	0 g	
eiwit dierlijk	= 25 g	6,3 g	
Zout	= 2 g	0,5 g	8%
natrium	= 0,8 g	0,2 g	
water	= 40 g	10 g	
calcium	= 820 mg	205 mg	

^{*} Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = receptuur zonder, M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	Z	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	M	wortel	Z

Organoleptische en chemische kenmerken

Organoleptische kenmerken

Consistentie	
Smaak	mild
Kleur	ivoor
Geur	mild

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice.**De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Microbiologie

Geraspte kaas - op THT/TGT		
Coliformen	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Enterobacteriaceae	< 1000	kve/g
Staphylococcus enterotoxine	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g
Gisten	< 100000	kve/g
Schimmels	< 1000	kve/g

Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	gekoeld	2 tot 7	80 dagen
na opening	gekoeld	2 tot 7	3 dagen
ontvangst grossier	gekoeld	2 tot 7	80 dagen
Conserveringsmethode	Verpakt onder bescherme	Verpakt onder beschermende atmosfeer	
Algemene opmerking	gekoeld bewaren bij max. 7°C. Na openen beperkt houdbaar		

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Gouda blokjes 8x8x8 mm
EAN	8710866020501
Artikelnummer fabrikant	03611
Intrastat code	04069078
EG nummer	NL z 0507i EG
Verpakking (lxbxh in mm)	folie 330 x 10 x 10
Netto gewicht	1000 g
Netto inhoud	1000 g
Bruto gewicht	1011.3 g
e-teken	е
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 1000 g
HE	HE
Naam	Gouda blokjes 8x8x8 mm
EAN	08710866020518
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 293 x 237 x 117
Aantal verpakkingen in de omverpakking	8 x 1000 g
Bruto gewicht	8571 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	8
Aantal lagen per pallet	7
Aantal colli op de pallet	56

Specificatie laatst gewijzigd op dinsdag 20 januari 2015

Specificatie laatst goedgekeurd op dinsdag 20 januari 2015

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@psinfoodservice.nl of ga naar www.psinfoodservice.nl of ga naar <a href="mailto:www.ps