

Productspecificatie Biologische Zeedijkster schapenkaas

Versie 2017_01

| | | |
|--|---|---|
| Productnaam | Biologische Zeedijkster schapenkaas | |
| Ingrediënten | Rauwe Schapenmelk bio | |
| | Zuursel (culture van <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , <i>Leuc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>) | |
| | Lebstremsel | |
| | Keltisch zeezout | |
| | en eventueel één van onderstaande kruiden(melanges) (0,005 – 0,01 %) | |
| | <i>Bieslook bio:</i> | <i>bieslook*</i> |
| | <i>Italiaanse melange bio:</i> | <i>tomaat*, paprika*, knoflook*, basilicum*, tijm*, ui*, peper*</i> |
| | <i>Fenegriek bio:</i> | <i>fenegriekzaad*</i> |
| | <i>Honingklaver bio:</i> | <i>honingklaver*</i> |
| | <i>Griekse melange bio:</i> | <i>ui*, paprika*, peterselie*, tijm*, koriander*, peper*, oregano*, kerrie*</i> |
| | <i>Thijm bio:</i> | <i>thijm *</i> |
| * = van biologische oorsprong | | |
| Verpakking | Hele kaas 300 g tot 5 kg | |
| Tenminste houdbaar tot | Uitleverdatum + 90 dagen | |
| Opslagcondities | 0 t/m 7 °C | |
| Microbiologische waarden | E. coli minder dan 10 000 kve per g. | |
| | Coagulasepositieve staphylococci minder dan 10 000 kve per gram | |
| | Lm afwezig in 25 g. | |
| | Salmonella afwezig in 25 g. | |
| Voedingswaarde per 100 gram | Energie | 1259 kJ |
| | | 301 kcal |
| | Vetten | 24 g |
| | Verzadigde vetten | 17 g |
| | Koolhydraten | 6,5 g |
| | Suikers | 5,5 g |
| | Eiwit | 15,3 g |
| | Zout | 2 g |
| Allergenen | Ei | N |
| | Glutenbevattende granen | N |
| | Lupine | N |
| | Melk, inclusief lactose | N |
| | Mosterd | N |
| | Noten | N |
| | Pinda | N |
| | Schaaldieren | N |
| | Selderij | N |
| | Sesamzaad | N |
| | Soja | N |
| | Sulfiet | N |
| | Vis | N |
| | Weekdieren | N |
| J = aanwezig | | |
| N = gegarandeerd niet aanwezig | | |
| R = receptuur vrij (mogelijk aanwezig) | | |
| GMO | Bevat géén genetisch gemanipuleerde micro-organismen (GMO). | |