Datum opmaak
 27-07-2015

 Datum afgifte
 16-09-2015

 Pagina
 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam DANABLU CASTELLO 1.5K

GN-code

Receptuurcode 105996

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Blauwaderkaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

 $gepasteur is eer de \, \textbf{koemelk}, \, zout, \, zuursel, \, microbieel \, stremsel, \, blauwschimmelcultuur$

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1415 kJ
	341 kcal
Vetten	28,6 g
- Verzadigd	18,2 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,7 g
- Meervoudig onverzadigd	0,6 g
- Trans	1,0 g
Cholesterol	94,4 mg
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	19,9 g
Zout	3,30 g
Natrium	1,32 g
Calcium	0,54 g

 Datum opmaak
 27-07-2015

 Datum afgifte
 16-09-2015

 Pagina
 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam DANABLU CASTELLO 1.5K

GN-code

Receptuurcode 105996

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

30	
Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei Ei	-
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	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

 Datum opmaak
 27-07-2015

 Datum afgifte
 16-09-2015

 Pagina
 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	45	42-48	ISO 5534/IDF 4
Droge stof gehalte	55	52-58	ISO 5534/IDF 4
Vet in droge stof	52	50-56	berekend
Vocht in vetvrije stof	63	61-69	berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	7 weken
Smaak	pure, pittige smaak
Consistentie	smeerbaar/ snijbaar
Kleur zuivel	wit tot lichtgeel met blauw-groene schimmel in de gehele kaas
Kleur korst	wit tot lichtgeel zonder schimmel
Korstbewerking	
Vorm	rond
Gewicht	1,5 kg
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<10	<10	ISO 6888
Enterobacteriaciae/coliformen	<10	<1.000	ISO 4832
Escherichia coli	<10	<100	ISO 16649
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

 Datum opmaak
 27-07-2015

 Datum afgifte
 16-09-2015

 Pagina
 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08710597298088	95760466421952
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	2.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking			178			

Leverings- en bewaarcondities

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