

**Bezoekadres:**

Klipperaak 4, 2411 ND Bodegraven

Postadres:Noordzijde 48, 2411 RC Bodegraven
Nederland**T:** (+31) 172 - 611 082**F:** (+31) 172 - 619 507**E:** info@noordhoekkaas.nl**I:** www.noordhoekkaas.nl**PRODUCTSPECIFICATIE**

Datum uitgifte : 15 januari 2015
Productgroep : 1 geraspte kaas
Artikelnummer : 11919002
Blad : 1/2

PRODUCT: SCHILFERS 32+ BEREID MET 100% GRANA PADANO 10X1 KG IN DOOS**A. Productkenmerken**

1. Productomschrijving	: Schilfers 32+ bereid met 100% Grana Padano
2. Land van herkomst	: Italië
3. Melksoort	: Koemelk
4. Leeftijd	: 18 maanden
5. Smaak	: Geurig en delicaat
6. Kleur zuivel	: Wit tot strokleurig
7. Raspmaat	: Schilfers 25 mm
8. Dit product bevat geen grondstoffen die verkregen zijn met behulp van genetische modificatietechnieken	: waar
9. Dit product is vrij van vreemde bestanddelen (metaal, hout, glas etc.)	: waar, metaal tot genoemde norm (zie I. 9)

B. Ingrediënten

1. Thermisch verhitte koemelk (<i>rauwmelkse kaas</i>)	4. Stremsel
2. Zout	5. Conserveermiddel E1105 (ei-lysozym)
3. Zetmeel	

C. Fysische / chemische kenmerken

1. Vocht	: 32% gemiddeld
2. Vet in d.s.	: 41% gemiddeld
3. pH	: 5,5 gemiddeld

D. Gemiddelde voedingswaarden per 100 gram

1. Energie	: 1648 kJ 392 kcal
2. Eiwit	: 33 gram
3. Water	: 32 gram
4. Vet	: 28 gram waarvan verzadigd vet: 17,7 gram
5. Koolhydraten	: ≤3 gram waarvan suikers : 0 gram
6. Zout	: 2 gram
7. Voedingsvezels	: 0 gram

E. Microbiologische en chemische specificaties

1. E-coli	: 1000 Max
2. Salmonella / 25g	: afwezig
3. Listeria monocytogenes / 25g	: afwezig
4. Coagulase positieve Staphylococci / g	: 1000 Max

F. Verpakking

1. Materiaal	: PA/PE biaxial gerekt, blanco
2. Dikte	: 65 my
3. Materiaal opbouw	: 15/70
4. Toevoegingen conservering	: Stikstofgas en koolzuurgas
5. Afmeting folieverpakking	: 280 x 235 mm
6. Materiaal + afmeting omverpakking	: Witte kartonnen doos 395x300x260mm
7. Gewicht per verpakking	: 1 kg
8. Gewicht per omverpakking	: 10 x 1 kg = 10 kg
9. Type pallet	: Euro
10. Max. colli p/pallet	: 56

Artikelnummer : 11919002

Blad : 2/2

G. Levering- en bewaarcondities

1. Wijze van transport	: Gekoeld
2. Max. transporttemp.	: 7°C
3. Max. aflevertemp.	: 7°C
4. Max. bewaartemp.	: 7°C
5. Advies bewaartemp.	: 2-5°C
6. Houdbaarheid na productie	: 120 dagen

H. Gegevens met betrekking tot allergieën Allergenen aanwezig: ja=X nee= - niet bekend=?

WETTELIJKE ALLERGENEN

1. Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (garnalen, kreeften, krabben)	-
3. Eieren en producten op basis van eieren	X
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten (pinda)	-
6. Soja en producten op basis van soja	-
7. Melk en melkproducten op basis van melk	X
8. Noten(schaalvruchten), dat wil zeggen amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten en pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	-
9. Selderij en producten op basis van selderij	-
10. Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

NIET WETTELIJKE ALLERGENEN

20. Lactose (melksuiker)	X
21. Cacao	-
22. Glutamaat (smaakversterker E620-E625)	-
23. Kippenvlees	-
24. Koriander	-
25. Mais	-
26. Peulvruchten	-
27. Rundvlees	-
28. Varkensvlees	-
29. Wortel	-

ALBA-lijst versie november 2011

I. Controle

1. Controle instantie	: COKZ
2. Rapporten aanwezig	: ja
3. HACCP, BRC en IFS systeem aanwezig	: ja
4. IFS en BRC systeem gecertificeerd	: ja
5. Certificering instantie	: ISA-Cert
6. Erkenningsnummer	: NL Z 0259 EG
7. Aangesloten bij het Keurmerk Geraspte Kaas	: ja
8. Recall-procedure aanwezig	: ja (trace-ability d.m.v. productiedatum en tijd op iedere verpakking aanwezig)
9. Metaaldetectie	: 1. Ferro : 3mm. 2. Non-ferro : 3mm. 3. RVS : 3mm.



Opmerking:

Kaas is een natuurproduct, daardoor geen constant product en kan hierdoor enigszins variëren van samenstelling.

J.L. Kalkdijk

A handwritten signature in black ink, appearing to read "J. Kalkdijk", with a stylized flourish at the end.

Voor akkoord:

Naam:

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.