

# ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)

Datum opmaak 03-09-2015  
Datum afgifte 16-09-2015  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)  
GN-code  
Receptuurcode 105994  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Roquefort BOB  
Blauwaderkaas 52+ gemaakt van rauwe schapenmelk.

## Ingrediëntendeclaratie

rauwe **schapenmelk**, zout, dierlijk stremsel, zuursel, penicillium Roqueforti

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1470 kJ
	355 kcal
Vetten	30,0 g
- Verzadigd	20,4 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,5 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	1,4 g
Cholesterol	-
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	18,0 g
Zout	3,50 g
Natrium	1,40 g
Calcium	0,62 g

# ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)

Datum opmaak 03-09-2015  
Datum afgifte 16-09-2015  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)  
GN-code  
Receptuurcode 105994  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

# ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)

Datum opmaak 03-09-2015  
Datum afgifte 16-09-2015  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	45	<45	berekend
Droge stof gehalte	55	>55	NF EN ISO 5534
Vet in droge stof	52	>52	
Vocht in vetvrije stof	64,29		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	rauwe schapenmelk
Leeftijd	minimaal 3 maanden
Smaak	karakteristiek, niet te sterk, subtiele schapenmelk smaak
Consistentie	smeerbare structuur
Kleur zuivel	wit met blauwe aders
Kleur korst	wit
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	cilinder
Gewicht	1,4 kg
Afmetingen (mm)	D: 200 x H: 100

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<10	<1.000	NF EN ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<500	<10.000	NF ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g	<100	EN ISO 11290-1
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	geen
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,8 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	3,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	3,5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

# ROQUEFORT LE FAVORI 1.3K (RM)

Datum opmaak 03-09-2015  
Datum afgifte 16-09-2015  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710597090132	2900000057784
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht	1.40	5.60
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	4.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking		20		5		
Omverpakking			200			

## 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