

Productspecificatie Oude Kaas 48+ Gesn.200g 10 X 15 cm



Art. nr.: OU3490D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

H01-DOC-09A / versie 4 / 29-11-11

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	min. 40 weken	Vorm	rechthoek
Origine	alle ingrediënten uit Nederland	Gewicht	ca. 22g per plak
Smaak	zuiver, gerijpt	Formaat	ca. 10 x 15cm
Kleur	donker bruingeel		
Zuivel	gesloten met enkele opening		
korst	n.v.t.		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk (incl.zuursel) (NL)	97,9 %
Zout (NL)	2,1 %
Dierlijk Stremsel (NL)	0,02 %
Conserveringsmiddel (E251) (NL)	0,004 %
Kleurstof E160a (NL)	0,0001 %

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1733 kJ / 418 kcal	Zuivel transvetzuur	0,77 g
Water	33,0 g	vet	34,4 g
Eiwit	26,3 g	Voedingsvezels	0 g
		Koolhydraten	0 g
	waarvan verz. Vet	Suikers	traces
	enkelv. Onverz.vet	Cholesterol	110 mg
	meerv. Onverz.vet	Zout	2,1 g

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	33,0 g	Nitraat	< 50ppm
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,6
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Natrium	585 mg		

Microbiologische Normen

	<i>Norm</i>	<i>Maximaal</i>
Escheria-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Enterobacterieace		1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
Coag.Pos.Staphylococcen	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk ISO 11290-1



Productspecificatie Oude Kaas 48+ Gesn.200g 10 X 15 cm



Art. nr.: OU3490D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

H01-DOC-09A / versie 4 / 29-11-11

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	transp.folie hard 300my	Gewicht verpakking	13 g
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant reseal		
Inhoud verpakking	200 g		
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)		
Afmeting verpakking	13 x 20 cm		

Omverpakking

Materiaal omverpakking	Doos wit	Palletinhoud	70 ds x 5 kg (1750 CE)
Inhoud omverpakking	25 x 200 g		10 ds per laag / 7 hoog
Afmeting	390x205x175		
Gewicht doos	ca. 0,287 kg	Pallet	Europallet

Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld
Transport temperatuur	max 1° - 7° C
Bewaartemperatuur	max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie	105 dagen

Dieet- en allergieinformatie Alba LeDa lijst V2.0 2011

Wettelijke Allergenen (1 t/m 15)

Niet Wettelijke Allergenen (20 t/m 29)

01 gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) producten op basis van glutenbevattende granen	<input type="checkbox"/>	09 Selderij & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<input type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaaieieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>
04 vis & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO2	<input type="checkbox"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	25 Maïs	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			26 Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<input type="checkbox"/>			27 Rundvlees	<input type="checkbox"/>
				28 Varkensvlees	<input type="checkbox"/>
				29 Wortel	<input type="checkbox"/>

* Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is vrijwel niet aantoonbaar. Lactose neemt af naarmate de kaas rijpt. Oudere kaassoorten kunnen echter altijd sporen van lactose bevatten.

Kwaliteitsaspecten

Kwaliteitscontrole en overige gegevens

- > Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde bestanddelen
- > Product is vrij van product vreemde bestanddelen als glas, hout etc. middels ingangscntrole/uitgangscntrole en visuele controle tijdens productie. (H04-PRO-01, H06-WER-16, H06-REG-17).
- > Dit product is op metaal gedetecteerd. (Fe 3mm / Nfe 4mm / RVS 5mm)
- > De microbiologische veiligheid van dit product is gecontroleerd. (H04-PRO-01, H05-WER-02, H06-REG-15).
- > In geval van recall is het product altijd traceerbaar. (H04-PRO-08)
- > Hazeleger Kaas is IFS, BRC en Skal gecertificeerd.
- > Kaas is een natuurproduct, en kan hierdoor enigszins variëren van samenstelling.

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 1-7-2016

Specificatie ingevuld
door: L.Cuperus