

WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 19-11-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K
GN-code
Receptuurcode 114155
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Witte kaas blokjes in pekelt natuurel 45+ 1 kg

Ingrediëntendeclaratie

Witte **kaas** (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel), pekeltwater (water, zout, voedingszuur (E270))

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarden

	100 g
Energie	1013 kJ
	244 kcal
Vetten	19,5 g
- Verzadigd	12,4 g
- Enkelvoudig onverzadigd	4,6 g
- Meervoudig onverzadigd	0,4 g
- Trans	0,6 g
Cholesterol	64 mg
Koolhydraten	0,1 g
- Suikers	0,1 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	16,5 g
Zout	3,1 g
Natrium	1,24 g
Calcium	0,25 g

WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 19-11-2014
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K
GN-code
Receptuurcode 114155
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

1 : Gluten	-
1.1 : Tarwe	-
1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Melk	+
8 : Noten (schaalvruchten)	-
8.1 : Amandelen	-
8.2 : Hazelnoten	-
8.3 : Walnoten	-
8.4 : Cashewnoten	-
8.5 : Pecannoten	-
8.6 : Paranoten	-
8.7 : Pistachenoten	-
8.8 : Macademannoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-
24.0 : Koriander	-
25.0 : Maïs	-
26.0 : Peulvruchten	-
27.0 : Rundvlees	-
28.0 : Varkensvlees	-
29.0 : Wortel	-

WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 19-11-2014
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	58	53-62	ISO 5534/IDF 4
Droge stof gehalte	42	38-47	ISO 5534/IDF 4
Vet in droge stof	46,5	45-49,9	berekend
Vocht in vetvrije stof	72	67-75	berekend
pH- waarde	4,7	4,5-4,9	Potentiometric method

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	21 dagen
Smaak	natuurlijk gerijpt, zoutig, licht ranzig
Consistentie	halfhard
Kleur zuivel	wit tot room kleur
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	blokjes 15 mm
Gewicht	1 kg (0,985 - 1,015 kg)
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<10	<10	ISO 6888
Enterobacteriaceae/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)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

WHITE CHEESE NAT. BLOKJES e1K

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 19-11-2014
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710597141551	18710597141558
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			1,4	123,58		
Omverpakking			272			2,45

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-5
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	