

# Productspecificatie Komijn Hotelblok



Art. nr.: KO0906L  
Revisie: 10-7-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	4-9 weken	Vorm	blokvorm
Origine	alle ingrediënten uit EU	Gewicht	ca. 4 kg per blok
Smaak	fris, romig, komijn	Formaat	ca. 10 x 12 x 30 cm
Kleur	geel / oranje		
Zuivel	gesloten met enkele opening		
korst	n.v.t.		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk (incl.zuurcel)	ca. 97,1 %	Kleurstof Caroteen (E160a)	< 0,0001 %
Zout	ca. 1,9%		
Komijn	ca. 1,0 %		
Dierlijk Stremsel	< 0,02 %		
Conserveringsmiddel (E251)	< 0,004 %		

### Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1543 kJ / 372 kcal	Zuivel transvetzuur	0,69 g
Water	40,4 g	vet	30,6 g
Eiwit	23,4 g	Koolhydraten	0 g
		waarvan suikers	sporen
		Voedingsvezels	0 g
		Cholesterol	97,9 mg
		waarvan verz. Vet	20,9 g
		enkelv. Onverz.vet	8,9 g
		meerv. Onverz.vet	0,8 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	40,4 g	Nitraat	< 50 pp
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,3
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	1,9 g		
Natrium	763 mg		

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Gisten	1000 kve/g	10.000 kve/g
Schimmels	100 kve/g	1.000 kve/g
Escheria-coli	10 kve/g	100 kve/g
Coagulase Staphylococcen	100 kve/g	1.000 kve/g
S. aureus	10 kve/g	100 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

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

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:

Specificatie ingevuld  
door: A.Roeterdink

# Productspecificatie Komijn Hotelblok



Art. nr.: KO0906L  
Revisie: 10-7-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder krimpzak  
Verpakkingsmateriaal boven krimpzak  
Inhoud verpakking ca. 4 kg  
Toevoeging verpakking vacuum

### Omverpakking

Materiaal omverpakking CBL 17 krat  
Inhoud omverpakking 4 x ca. 4 kg  
Afmeting CBL KRAT 17  
Palletinhoud 40 CBL x ca. 16 kg

### Transport en bewaarcondities

Transport gekoeld  
Transport temperatuur max 1° - 7° C  
Bewaartemperatuur max 1° - 7° C  
T.H.T. termijn af productie 75 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 ☐  
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben) ☐  
03 eieren & producten op basis van schaaieieren ☐  
04 vis & producten op basis hiervan ☐  
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan ☐  
06 Soja & producten op basis hiervan ☐  
07 Melk & producten op basis hiervan ☒  
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten) ☐

09 Selderij & producten op basis hiervan ☐  
10 Mosterd & producten op basis hiervan ☐  
11 Sesamzaad & producten op basis hiervan ☐  
12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO<sub>2</sub> ☐  
13 Lupine & producten op basis hiervan ☐  
14 Weekdieren & producten op basis hiervan ☐

20 lactose \* ☒  
21 Cacao ☐  
22 Glutamaat (E620-E625) ☐  
23 Kippenvlees ☐  
24 Koriander ☐  
25 Maïs ☐  
26 Peulvruchten ☐  
27 Rundvlees ☐  
28 Varkensvlees ☐  
29 Wortel ☐

*\* 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: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:

Specificatie ingevuld door: A.Roeterdink