

Productspecificatie Borrelblokjes Oud 15 mm 48+ 4 x 1,5kg in CBL



Art. nr.: R0015
Revisie: 1-7-2016

EG nummer NL Z0114 EG

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	min. 40 weken	Afmeting	ca. 15 x 15 x 15 mm
Origine	alle ingrediënten uit Nederland	Gewicht	1,5 kg per verpakking
Smaak	zuiver, gerijpt	Vorm	Driehoek
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
		Suikers	traces
		Cholesterol	110 mg
		Zout	2,1 g
		waarvan verz. Vet	23,4 g
		enkelv. Onverz.vet	10,1 g
		meerv. Onverz.vet	0,9 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

	Norm	Maximaal
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 Borrelblokjes Oud 15 mm 48+ 4 x 1,5kg in CBL



Art. nr.: R0015
Revisie: 1-7-2016

EG nummer NL Z0114 EG

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

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	1/2 gastro H60 zwart	Afmeting	25 x 30 x 6cm
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant		
Inhoud verpakking	1,5 kg		
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)		
Gewicht verpakking	68g		

Omverpakking

Materiaal omverpakking	CBL KRAT 17	Gewicht verpakking	1,7kg
Inhoud omverpakking	4 x 1,5kg		
Afmeting	CBL KRAT 17		
Palletinhoud	48 x 6kg		

Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld	T.H.T. termijn bij levering	>42 dagen
Transport temperatuur	max 1° - 7° C	T.H.T. termijn na openen	3 dagen *
Bewaartemperatuur	max 1° - 7° C		
T.H.T. termijn af productie	49 dagen	* mits gekoeld en afgesloten	

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"/>		
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaaieieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<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"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			25 Maïs	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<input type="checkbox"/>			26 Peulvruchten	<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 ingangscontrole/uitgangscontrole 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.

