

Datum opmaak 07-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam TALEGGIO D.O.P. 2.2K
GN-code
Receptuurcode 117921
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Taleggio D.O.P. Een zachte kaas uit Italië met een roze korst, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1291 kJ
	311 kcal
Vetten	26,0 g
- Verzadigd	18,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	19,0 g
Zout	2,1 g
Natrium	0,84 g
Calcium	-

Datum opmaak 07-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam TALEGGIO D.O.P. 2.2K
GN-code
Receptuurcode 117921
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	-

Datum opmaak 07-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	52		
Droge stof gehalte	48		
Vet in droge stof	48		
Vocht in vetvrije stof	68,42		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	60 dagen
Smaak	zoet en aromatisch
Consistentie	soepel en romig
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	roze
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rechthoek
Gewicht	2200 gr
Afmetingen (mm)	200 x 200 x 45

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003
Enterobacteriaceae/coliformen	<10.000	<100.000	AFNOR AES 10/07-01/08
Escherichia coli	<100	<1.000	ISO 16649-2:2001
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AFNOR UNI 03/06-12/07
Listeria monocytogenes	abs/25g	<100	AFNOR AES 10/03-09/00
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	3,5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 07-11-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710597179219	
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			20			
Omverpakking			298			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0-7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd/mm/jj