



Art. No. : 133228
 Versie : 25-03-2010
 Datum uitgifte : 30-1-2012
 Blad : 1 / 2
 Productgroep : 1 Gepasteuriseerde harde kaas

Biogarde 48+ 10 kg (B)

1. Productkenmerken

Productomschrijving Biogarde 48+ 10 kg zonder kleur en nitraat

Melksoort gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd technische gegevens op 15 dagen bepaald
Smaak romig, mild, fris
Consistentie voldoende stevig en snijdbaar
Kleur zuivel
Kleur korst wit
Korstbewerking kaasdek middel wit
Vorm rond, plat-cilindrisch
Gewicht ca. 10,5 kg
Afmetingen (mm) D:340, H: 110

Is het product vrij van genetisch gemodificeerde bestanddelen?

Is het product vrij van vreemde bestanddelen? (metaal, hout, glas, plastic, etc.)

2. Ingrediënten (in volgorde van afnemend gewicht)

gepasteuriseerde koemelk
 keukenzout
 zuursel
 calciumchloride E509*
 stremsel
 kaasdek middel*

* = technische hulpstof, declaratie op etiket niet van toepassing.

3. Fysisch / chemische kenmerken	gemiddeld	tolerantie	methode
Vocht	42,5 %	<42,5	
Droge stof gehalte	57,5 %	>57,5	
Vet in ds	50 %	48-52	
Vocht in vetvrije stof			
pH-waarde	ca. 5,2		

4. Voedingswaarde per 100 gram

Gemiddelde energiewaarde	1561 kJ	377 kcal
Water	42,5 g	
Eiwit	24,0 g	
Vet	31,2 g	
Koolhydraten	0 g	
Zout	z.o.d.s. 2,5-4,6 g	
Calcium	784 mg	



Art. No. : 133228
 Versie : 25-03-2010
 Datum uitgifte : 30-1-2012
 Blad : 2 / 2
 Productgroep : 1 Gepasteuriseerde harde kaas

Biogarde 48+ 10 kg (B)

5. Microbiologische kenmerken	streefwaarde	maximum	methode
Aeroob mesofiel kiemgetal /g			
Gisten /g		<1.000	
Schimmels /g		<1.000	
Staphylococcus aureus /g		<100	
Coliformen /g		<300	
Escherichia coli /g			
Salmonella sp.		abs/25g	
Listeria monocytogenes		abs/25g	
Campylobacter			

6. Verpakking

Materiaal	glas	metaal	pap/kar	kunststof	hout
Gewicht verpakking					g
Gewicht omverpakking					g
Afmetingen (mm)					
Aantalstuks per omverpakking	1				
Aantal colli per pallet		0			
Aantal colli per laag		0			
Type pallet					
EAN-code consument					
EAN-code omverpakking					
Restitutiecode					

7. Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12-15
Relatieve Vochtigheid (%)	
Houdbaarheid bij aflevering (dagen)	0
Codering houdbaarheid	

8. Gegevens met betrekking tot allergie (aanwezige stoffen uit ALBA-lijst)

melkeiwit
 lactose