

EDAM BABY 40+ e950 GR

Datum opmaak 21-03-2014
Datum afgifte 04-11-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam EDAM-BABY 40+ e950G
GN-code
Receptuurcode 122135
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Baby Edammer (BGA) 40+ 950 gr

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160a)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1336 kJ
	321 kcal
Vetten	23,9 g
- Verzadigd	16,2 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,0 g
- Meervoudig onverzadigd	0,7 g
- Trans	0,5 g
Cholesterol	76 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	25,9 g
Zout	2,6 g
Natrium	1,04 g
Calcium	0,84 g

EDAM BABY 40+ e950 GR

Datum opmaak 21-03-2014
Datum afgifte 04-11-2014
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam EDAM-BABY 40+ e950G
GN-code
Receptuurcode 122135
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 : Macademianoten	-
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 21-03-2014
Datum afgifte 04-11-2014
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	43,6	42,1-45,1	ISO 5534
Droge stof gehalte	56,4	54,9-57,9	
Vet in droge stof	42,3	40-43,3	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	57,29		berekend
pH- waarde	5,3	5,1-5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong, technische gegevens op 3 weken
Smaak	fris, mild, zuiver
Consistentie	snijdbaar, voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine. schoon, droog, glad, goed gesloten.
Vorm	bolvorm met platte boven- en onderkant
Gewicht	0,9 kg (0,7-1,1)
Afmetingen (mm)	D: ca. 100 / H: max. 105

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 21-03-2014
Datum afgifte 04-11-2014
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710912933731	
lengte	100	
breedte	100	
hoogte	90	
gewicht	0.95	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	6.00

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	hele kaas ca. 13°C / geparaffineerd 4-10°C
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	