

# ROOMKAAS VERS STAAF e1K

Datum opmaak 15-11-2013  
Datum afgifte 19-11-2014  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam ROOMKAAS VERS STAAF e1K  
GN-code  
Receptuurcode 107298  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Verse roomkaas naturel 70+ 1 kg. Vacuum verpakt.

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde magere **koemelk**, room (**melk**), zout, gelatine, verdikkingsmiddel (E410), voedingszuur (E330), zuursel

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

## Voedingswaarde

|                           | 100 g    |
|---------------------------|----------|
| Energie                   | 1438 kJ  |
|                           | 348 kcal |
| Vetten                    | 34,0 g   |
| - Verzadigd               | 21,7 g   |
| - Enkelvoudig onverzadigd | 8,0 g    |
| - Meervoudig onverzadigd  | 0,7 g    |
| - Trans                   | 1,1 g    |
| Cholesterol               | 100 mg   |
| Koolhydraten              | 2,0 g    |
| - Suikers                 | 1,7 g    |
| Voedingsvezels            | 0,3 g    |
| Eiwitten                  | 8,1 g    |
| Zout                      | 0,8 g    |
| Natrium                   | 0,34 g   |
| Calcium                   | 0,08 g   |

Datum opmaak 15-11-2013  
Datum afgifte 19-11-2014  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam ROOMKAAS VERS STAAF e1K  
GN-code  
Receptuurcode 107298  
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                                                                                        | - |

# ROOMKAAS VERS STAAF e1K

Datum opmaak 15-11-2013  
Datum afgifte 19-11-2014  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

|                        | Gemiddeld % | Tolerantie | Methode               |
|------------------------|-------------|------------|-----------------------|
| Vocht                  | 53          | 49-57      | ISO 5534/IDF 4        |
| Droge stof gehalte     | 47          | 43-51      | ISO 5534/IDF 4        |
| Vet in droge stof      | 72          | 70,0-80,0  | berekend              |
| Vocht in vetvrije stof | 80,3        | 77-83      | berekend              |
| pH- waarde             | 4,8         | 4,5-5,1    | Potentiometric method |

## Productkenmerken

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| Melksoort       | gepasteuriseerde koemelk    |
| Leeftijd        | vers                        |
| Smaak           | aromatisch, fris, zure room |
| Consistentie    | zacht, smeerbaar            |
| Kleur zuivel    | crèmekleurig                |
| Kleur korst     | n.v.t.                      |
| Korstbewerking  | n.v.t.                      |
| Vorm            | cilinder                    |
| Gewicht         | 1 kg                        |
| Afmetingen (mm) | D:70 L:260                  |

## Microbiologische kenmerken

|                               | Streefwaarde (kve/g) | Maximum (kve/g) | Methode   |
|-------------------------------|----------------------|-----------------|-----------|
| Aeroob mesofiel kiemgetal     | <100                 | <10.000         | ISO 4833  |
| Gisten                        |                      |                 |           |
| Schimmels                     |                      |                 |           |
| Staphylococcus aureus         | <10                  | <10             | ISO 6888  |
| Enterobacteriaceae/coliformen | <10                  | <100            | ISO 4832  |
| Escherichia coli              | <10                  | <10             | ISO 16649 |
| Salmonella spp.               |                      |                 |           |
| Listeria monocytogenes        | abs/25g              | abs/25g         | ISO 11290 |
| Campylobacter                 |                      |                 |           |

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

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

# ROOMKAAS VERS STAAF e1K

Datum opmaak 15-11-2013  
Datum afgifte 19-11-2014  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

|                               | stuks verpakking | omverpakking  |
|-------------------------------|------------------|---------------|
| EAN code                      | 8710597072985    | 8710597297609 |
| lengte                        | 450              | 450           |
| breedte                       | 65               | 65            |
| hoogte                        | 65               | 65            |
| gewicht                       | 1.00             | 1.00          |
| variabel gewicht              |                  |               |
| aantal stuks per omverpakking | 1.00             | 5.00          |

## Verpakkingsmateriaal

|              | Glas (g) | Metaal (g) | Papier/ karton (g) | Kunstst of (g) | Hout (g) | Overig (g) |
|--------------|----------|------------|--------------------|----------------|----------|------------|
| Verpakking   |          | 1.5        |                    | 4.5            |          |            |
| Omverpakking |          |            |                    |                |          |            |

## Leverings- en bewaarcondities

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| Wijze van transport             | gekoeld                 |
| Transporttemperatuur (°C)       | <7                      |
| Overige condities               |                         |
| Temperatuur bij aflevering (°C) | <7                      |
| Bewaartemperatuur (°C)          | 2-5                     |
| Relatieve vochtigheid (%)       |                         |
| Houdbaarheid af productie       |                         |
| Houdbaarheid bij aflevering     | Op aanvraag beschikbaar |
| Codering houdbaarheid           | dag/maand/jaar          |