

Productspecificatie Jong Bel. 30+ Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: JB2946D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	6 weken	Vorm	vierkant
		Gewicht	ca. 20g per plak
Smaak	karakteristiek	Formaat	ca. 10 x 10cm
Kleur	licht geel		
Zuivel	smedig en snijdbaar		
korst	n.v.t.		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk	Natuurlijke kleurstof (E160a)
Zout	
Zuursel	
Stremsel	
Conserveringsmiddel (E251)	

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1173 kJ / 281 kcal	trans	0,4
Water	46,1 g	vet	18,0 g
Eiwit	29,0 g	Koolhydraten	0 g
		-waarvan suikers	0 g
		Voedingsvezels	0 g
		waarvan verz. Vet	12,9 g
		enkel onverz	4 g
		meerv. Onverz	0,5
		Natruim	680 mg

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	46,10 g	Zout in de kaas	1,7 g
Vetgehalte in droge stof	33,7g		
Zoutgehalte in droge stof	3,20 g		
Nitraat	max.50mg/kg		
pH	ca. 5,3		

Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Gisten		100.000kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Schimmels		1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Enterobacterieace		1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
E-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Coagulase Staphylococcen	100kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
Salmonella		Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579
Listeria monocytogenes		Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 11290-1

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 1-7-2016

Specificatie ingevuld
door: L.Cuperus

Productspecificatie Jong Bel. 30+ Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: JB2946D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	1/2 gastro H30 wit	Afmeting verpakking	ca. 25 x 30 x 3 cm
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant		
Inhoud verpakking	1 kg		
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)		
Verpakking gewicht	39g		

Omverpakking

Materiaal omverpakking	Doos wit
Inhoud omverpakking	5 x 1 kg
Afmeting	320 x 255 x 165
Palletinhoud	100 x 5 kg

Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld
Transport temperatuur	max 1° - 7° C
Bewaartemperatuur	max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie	90 dagen

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

