

Datum opmaak 18-08-2014
Datum afgifte 07-09-2015
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam KS BRANDNETEL 50+ 5K
GN-code
Receptuurcode 132948
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Gouda 50+ kaas met brandnetel, zonder kleurstof.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel, brandnetel 0.2%, conserveermiddel (E251), natuurlijk aroma

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1575 kJ
	380 kcal
Vetten	32,1 g
- Verzadigd	21,6 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,0 g
- Meervoudig onverzadigd	1,2 g
- Trans	0,9 g
Cholesterol	86,3 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	22,9 g
Zout	1,8 g
Natrium	0,71 g
Calcium	0,71 g

Datum opmaak 18-08-2014
Datum afgifte 07-09-2015
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam KS BRANDNETEL 50+ 5K
GN-code
Receptuurcode 132948
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Datum opmaak 18-08-2014
Datum afgifte 07-09-2015
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	42,5	<42,5	Conform NEN 3755
Droge stof gehalte	57,5	>57,5	berekend
Vet in droge stof	55	50-59,9	Conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Vocht in vetvrije stof	62,59		berekend
pH- waarde	ca. 5,2		Conform NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	technische gegevens op 15 dagen bepaald
Smaak	karacteristiek
Consistentie	stevig, goed snijdbaar
Kleur zuivel	ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel
Korstbewerking	plastic coating met natamycine en kleurstof E160b
Vorm	rond model; met twee ronde hoeken
Gewicht	4-5 kg
Afmetingen (mm)	D: ca. 250 / H: ca. 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		Gelijkwaardig aan ISO 7954 (1987)
Schimmels	<1.000		Gelijkwaardig aan ISO 7954 (1987)
Staphylococcus aureus	<100		Gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6888-2: 1999/A1: 2003 EN
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000		Gelijkwaardig aan ISO 21528-2; 2004
Escherichia coli			
Salmonella spp.	abs/25g		Gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		Gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 11290-1
Campylobacter			

Datum opmaak 18-08-2014
Datum afgifte 07-09-2015
Pagina 4 / 4



Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	4,8 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8717389074851	
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						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12-15
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	