

Productspecificatie Belegen 48 + Hotelblok (euro-formaat) ca. 30 cm



Art. nr.: BE1913L
Revisie: 10-6-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	gerijpt	Vorm	blokvorm
Origine	alle ingrediënten uit de EU	Gewicht	ca. 4 kg per blok
Smaak	gerijpt, zuiver	Formaat	ca. 10 x 12 x 30 cm
Kleur	ivoorkleurig tot geel		
Zuivel	stevig		
korst	n.v.t.		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk	ca. 97,8%
Zout	ca. 2,0%
Zuursel	ca. 0,2%
Dierlijk Stremsel	ca. 0,02%
Conserveringsmiddel (E251)	ca. 0,004%
Kleurstof E160a (natuurlijk)	ca. 0,0001%

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1616 kJ / 390 kcal	transvetzuren	0,72 g
Water	37,5 g	vet	32,0 g
Eiwit	24,6 g	Voedingsvezels	0 g
		Koolhydraten	0 g
		Suikers	0 g
		Cholesterol	102,5 mg
		waarvan verz. Vet	21,7 g
		enkelv. Onverz.vet	9,4 g
		meerv. Onverz.vet	0,9 g

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	37,5 g	Nitraat	< 50 pp
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,4
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	2,0 g		
Natrium	800 mg		

Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Escheria-coli	10 kve/g	100 kve/g
Coli-achtigen	100 kve/g	1.000 kve/g
Coagulase Staphylococcen	10 kve/g	100 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

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

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:

Specificatie ingevuld
door: A.Roeterdink

Productspecificatie Belegen 48 + Hotelblok (euro-formaat) ca. 30 cm



Art. nr.: BE1913L
Revisie: 10-6-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder krimpzak
Verpakkingsmateriaal boven krimpzak
Inhoud verpakking ca. 4 kg
Toevoeging verpakking vacuum

Omverpakking

Materiaal omverpakking CBL 17 krat
Inhoud omverpakking 4 x ca. 4 kg
Afmeting CBL KRAT 17
Palletinhoud 40 CBL x ca. 16 kg

Transport en bewaarcondities

Transport gekoeld
Transport temperatuur max 1° - 7° C
Bewaartemperatuur max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie 75 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 ☐
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben) ☐
03 eieren & producten op basis van schaal-eieren ☐
04 vis & producten op basis hiervan ☐
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan ☐
06 Soja & producten op basis hiervan ☐
07 Melk & producten op basis hiervan ☒
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten) ☐

09 Selderij & producten op basis hiervan ☐
10 Mosterd & producten op basis hiervan ☐
11 Sesamzaad & producten op basis hiervan ☐
12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO2 ☐
13 Lupine & producten op basis hiervan ☐
14 Weekdieren & producten op basis hiervan ☐

20 lactose * ☒
21 Cacao ☐
22 Glutamaat (E620-E625) ☐
23 Kippenvlees ☐
24 Koriander ☐
25 Maïs ☐
26 Peulvruchten ☐
27 Rundvlees ☐
28 Varkensvlees ☐
29 Wortel ☐

* 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.

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

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:

Specificatie ingevuld door: A.Roeterdink