

Datum: 01-01-13
Versie: 1
Gemaakt door: Harriët Drenth



Productspecificatie

Art 49100

Grenslanland Patisserie Kwark

- | | | |
|----|--------------------------------------|--|
| 1 | Productomschrijving | Magere kwark, gemaakt uit afgeroomde melk die geënt is met melkzuurbacteriën. Het drogestofgehalte is minimaal 18 %. |
| 2 | Ingrediënten | Melk |
| 3 | Voedingswaarde
(per 100 gram) | Energie: 322 kJ, 76 kcal
Eiwit: 12,0 gram
Koolhydraten: 6,7 gram
Vet: 0,1 gram |
| 4 | Visuele en organoleptische kenmerken | Kleur en uiterlijk; witte, gladde, zachte substantie
Geur; mildzuur fris
Smaak; mildzuur fris |
| 5 | Allergie | Het product bevat koemelkeiwit en lactose. |
| 6 | Opslag en Leveringscondities | Afleveringstemperatuur: < 7 °C
Bewaartemperatuur: < 7 °C
Houdbaarheid bij aanlevering grossier: minimaal 14 dagen |
| 7 | Bedoeld Gebruik | Het product is geschikt voor direct gebruik. |
| 8 | Verpakking | Materiaal: kunststof emmer
Inhoud: 5 kg |
| 9 | Chemische Gegevens | pH waarde: < 4,6
Droge stof gehalte: > 18 %
Eiwitgehalte: 12,0% - 12,5% |
| 10 | Microbiologische Waarden | Enterobacteriaceae < 10/gr.
Coliformen negatief
Listeria en salmonella negatief in 25 gram
Gisten en schimmels < 100/gr.
Bacillus cereus < 10/gr. |
| 11 | Kwaliteitsgarantie | Alle productieplaatsen van Grenslanland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC of IFS. Grenslanland Zuivel werkt zelf volgens de hygiëncode transport en logistiek van levensmiddelen. |
| 12 | GMO -Verklaring | Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen en is ook niet met behulp van genetisch gemodificeerde organismen geproduceerd. |

