

Datum: 07-03-13
Versie: 1
Gemaakt door: Harriët Drenth



Productspecificatie

Art. 10502

Grenslanld Slagroom zonder suiker 10 x 1 liter

- | | |
|---|--|
| 1 Productomschrijving | Een all-round basisroom voor alle professionele gerechten. Makkelijk op te kloppen en geschikt voor al uw roombereidingen, zowel koude als warme. |
| 2 Ingrediënten | Room(35,1%), stabilisator: carrageen. |
| 3 Voedingswaarde (per 100 gram) | Energie: 1389 kj, 332 kcal
Eiwit: 1.9 gram
Koolhydraten: 2.8 gram
Vet: 34.9 gram |
| 4 Visuele en organoleptische kenmerken | Kleur en uiterlijk; voor opslag: roomwitte dik vloeibare substantie.
na opslag: roomwitte stabiele schuimstructuur.
Geur; kenmerkend voor slagroom, niet zuur.
Smaak; kenmerkend voor slagroom, niet zuur.
Opslag; volumetoename bij opslag minstens 100%. |
| 5 Allergie | Het product bevat koemelkeiwit, lactose. |
| 6 Opslag en Leveringscondities | Afleveringstemperatuur: max. 7°C
Bewaartemperatuur: max 7°C (advies max. 4°C)
Houdbaarheid bij aanlevering grossier: minimaal 60 dagen |
| 7 Bedoeld Gebruik | Het product is geschikt voor direct gebruik. |
| 8 Verpakking | Materiaal: 10 x 1 ltr. in kunststoffen fles met kartonnen omdoos
Inhoud: 10 x 1 liter |
| 9 Chemische Gegevens | Vetgehalte: 34,9% |
| 10 Microbiologische Waarden | Totaal kiemgetal (na incubatie >15 dagen/30°C) < 10/0,1 ml
Enterobacteriaceae afwezig/ml
Gisten/Schimmels afwezig/ml |
| 11 Kwaliteitsgarantie | Alle productieplaatsen van Grenslanld Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC of IFS. Grenslanld Zuivel zelf werkt 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. |

