

# CAMBOZOLA 70+ 2.2K

Datum opmaak 27-10-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam CAMBOZOLA 70+ 2.2K  
GN-code  
Receptuurcode 100490  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Zachte blauwaderkaas met witschimmel op de korst, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, room (**melk**), zout, microbieel stremsel, zuursel, witschimmelcultuur, blauwschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1801 kJ
	436 kcal
Vetten	42,0 g
- Verzadigd	28,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	11,0 g
- Meervoudig onverzadigd	0,8 g
- Trans	1,6 g
Cholesterol	130 mg
Koolhydraten	0,5 g
- Suikers	0,5 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	14,0 g
Zout	1,7 g
Natrium	0,70 g
Calcium	0,17 g

Datum opmaak 27-10-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam CAMBOZOLA 70+ 2.2K  
GN-code  
Receptuurcode 100490  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Allergenen Informatie

1 : Gluten	-
1.1 : Tarwe	-
1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Melk	+
8 : Noten (schaalvruchten)	-
8.1 : Amandelen	-
8.2 : Hazelnoten	-
8.3 : Walnoten	-
8.4 : Cashewnoten	-
8.5 : Pecannoten	-
8.6 : Paranoten	-
8.7 : Pistachenoten	-
8.8 : Macademannoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-
24.0 : Koriander	-
25.0 : Maïs	-
26.0 : Peulvruchten	-
27.0 : Rundvlees	-
28.0 : Varkensvlees	-
29.0 : Wortel	-

Datum opmaak 27-10-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	41		
Droge stof gehalte	59		
Vet in droge stof	70		
Vocht in vetvrije stof	67	>67	
pH- waarde	6	<6	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	mild tot pikant
Consistentie	crèmig zacht
Kleur zuivel	crèmewit tot goudgeel met blauwe aders
Kleur korst	wit
Korstbewerking	witschimmel
Vorm	rond
Gewicht	2,2 kg
Afmetingen (mm)	D: 250 / H: 61

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<1.000		§ 64 LFGB L 00.00 - 23
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<1.000		§ 64 LFGB L 00.00.132/2
Salmonella spp.	abs/25g		§ 64 LFGB L 00.00 - 20
Listeria monocytogenes	abs/25g		§ 64 LFGB L 00.00 - 32
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	min. 72
Behandeltijd	min. 15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	6 mm
RVS (min. detectiegrens)	0,6x5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 27-10-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	4000504168622	4000504168660
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht	2.20	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				19		
Omverpakking			282			

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-8
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd-mm-jj