

# Productspecificatie Jong Belegen Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: JB1246D  
Revisie: 28-2-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

<b>Origine</b>	Nederland	<b>Vorm</b>	vierkant
<b>Smaak</b>	licht gerijpt, zuiver	<b>Gewicht</b>	ca. 20g per plak
<b>Kleur</b>	Ivoorkleurig tot geel	<b>Formaat</b>	ca. 10 x 10cm
<b>Zuivel</b>	voldoende stevig		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk incl. zuursel (NL)	ca. 98%	
Zout (NL) *	ca. 1,9%	NL = Nederland
Zuursel (NL)		DK = Denemarken
Dierlijk Stremsel (DK)	<. 0,02%	* ongejodeerd
Conserveringsmiddel *** (E251) (NL)	< 0,004 %	** = natuur identiek
Kleurstof Caroteen ** E160a) (DK)	<. 0,0001%	*** = natuurlijk

### Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1541 kJ / 371 kcal			<b>Zuivel transvet</b>	0,69 g
<b>Water</b>	40,5 g	<b>vet</b>	30,5 g	<b>Cholesterol</b>	97,7 mg
<b>Eiwit</b>	23,4 g			<b>Koolhydraten</b>	0 g
		<b>waarvan verz. Vet</b>	20,8 g	<b>-waarvan suikers</b>	0 g
		<b>enkelv. Onverz.vet</b>	8,9 g	<b>- waarvan zetmeel</b>	0 g
		<b>meerv. Onverz.vet</b>	0,8 g	<b>Voedingsvezels</b>	0 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

<b>Vochtgehalte</b>	40,5 g	<b>Nitraat</b>	50 ppm
<b>Vetgehalte in droge stof</b>	51,3 g	<b>pH</b>	5,30
<b>Zoutgehalte in droge stof</b>	3,2 g		
<b>Zoutgehalte in de kaas</b>	1,9 g		
<b>Natrium</b>	762 mg		

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
<b>Escheria-coli</b>	10 kve/g	100 kve/g
<b>Coli-achtigen</b>	100 kve/g	1.000 kve/g
<b>Coagulase Staphylococcen</b>	10 kve/g	100 kve/g
<b>Salmonella</b>	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	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 Jong Belegen Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: JB1246D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 28-2-2013

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	1/2 gastro H30 wit
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant
Inhoud verpakking	1 kg
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)

### Omverpakking

Materiaal omverpakking	Doos wit
Inhoud omverpakking	5 x 1 kg
Afmeting	320 x 255 x 165
Palletinhoud	100 x 5 kg

### Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld		
Transport temperatuur	max 1° - 7° C	T.H.T. termijn na openen	3 dagen *
Bewaartemperatuur	max 1° - 7° C		
T.H.T. termijn af productie	75 dagen	* mits gekoeld en afgesloten	

## 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	<input type="checkbox"/>	09 Selderij & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>		
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaal-eieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<input type="checkbox"/>
04 vis & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO2	<input type="checkbox"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			25 Maïs	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<input type="checkbox"/>			26 Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
				27 Rundvlees	<input type="checkbox"/>
				28 Varkensvlees	<input type="checkbox"/>
				29 Wortel	<input type="checkbox"/>

\* 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 ingangscontrole/uitgangscontrole 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