

# Productspecificatie Borrelblokjes Jong Bel. 15 mm 48+ 4 x 1,5kg in CBL



Art. nr.: R0004  
Revisie: 1-7-2016

EG nummer NL Z0114 EG

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	Jong Belegen	Afmeting	ca. 15 x 15 x 15 mm
Origine	Nederland	Gewicht	1,5 kg per verpakking
Smaak	licht gerijpt, zuiver	Vorm	Blokje
Kleur	Ivoorkleurig tot geel		
Consistentie	voldoende stevig		
Korst	plastic coating met natamycine		
Vorm	Blok		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

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

### Voedingswaarde per 100 gram

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

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

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

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Gisten		<100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Schimmels		<1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Escheria-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Enterobacterieace		<1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
Coagulase Staphylococcen	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 11290-1



# Productspecificatie Borrelblokjes Jong Bel. 15 mm 48+ 4 x 1,5kg in CBL



Art. nr.: R0004  
Revisie: 1-7-2016

EG nummer NL Z0114 EG

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	1/2 gastro H60 zwart	Afmeting	25 x 30 x 6cm
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant		
Inhoud verpakking	1,5 kg		
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)		
Gewicht verpakking	68g		

### Omverpakking

Materiaal omverpakking	CBL KRAT 17	Gewicht verpakking	1,7kg
Inhoud omverpakking	4 x 1,5kg		
Afmeting	CBL KRAT 17		
Palletinhoud	48 x 6kg		

### Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld	T.H.T. termijn bij levering	>42 dagen
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	49 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"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<input type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaal-eieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<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"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	25 Maïs	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			26 Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<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.

