

BIO DOOLIN MILD 48+ 12K

Datum opmaak 17-03-2015
Datum afgifte 09-09-2015
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam BIO DOOLIN MILD 48+ 12K
GN-code
Receptuurcode 132962
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Doolin jonge kaas 50+, gemaakt van gepasteuriseerde biologische koemelk.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde biologische **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1605 kJ
	383 kcal
Vetten	32,5 g
- Verzadigd	21,9 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	23,7 g
Zout	1,2 g
Natrium	0,49 g
Calcium	0,75 g

BIO DOOLIN MILD 48+ 12K

Datum opmaak 17-03-2015
Datum afgifte 09-09-2015
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam BIO DOOLIN MILD 48+ 12K
GN-code
Receptuurcode 132962
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

BIO DOOLIN MILD 48+ 12K

Datum opmaak 17-03-2015
Datum afgifte 09-09-2015
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	42,5		
Droge stof gehalte	57,5		
Vet in droge stof	50		
Vocht in vetvrije stof	62,96		berekend
pH- waarde	5,3	± 0,2	

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde biologische koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	karacteristiek
Consistentie	
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig
Kleur korst	
Korstbewerking	kaasplastic
Vorm	plat cilindrisch
Gewicht	10 kg
Afmetingen (mm)	D: 340 x H: 110

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<0	<100	ISO 6888-1
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000	<10.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	<100	ISO 16649-2
Salmonella spp.		abs/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes		abs/25g	ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	ja

Datum opmaak 17-03-2015
Datum afgifte 09-09-2015
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	98715009273106	
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

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

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12-14
Relatieve vochtigheid (%)	84
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	