

DEN EELDER	Productspecificatie	<b>040716 – 1 /</b>
Well Ammerzoden / NL	Productdefinitie	Versie 100913
KWALITEITSHANDBOEK	<b>Geitenvanillevla</b>	DEFINITIEF

omschrijving	beschrijving	opmerkingen
productgroep	vla	
productnaam	geitenvanillevla	
organoleptische kenmerken	zoet, viskoos geitenmelkproduct met vanillesmaak	
<b>chemische kenmerken</b>		
pH		
zuurtegraad	20 °C	
vetgehalte totaal	> 3,3% en < 3,8%	natuurlijk vetgehalte, kan variëren
vetgehalte in drogestof		
eiwitgehalte totaal	> 3,0%	
vetvrije drogestof	≥ 8,5 %	
lactosegehalte		
energiewaarde	370 kJoules / 88 kcal.	
fosfatase	afwezig	
<b>bacteriologische kenmerken</b>		
kiemgetal	< 50.000 per ml.	
coli-achtigen	niet aantoonbaar in 1 ml.	
gisten en schimmels	n.v.t.	
listeria m.	niet aantoonbaar in 25 ml.	
entero	< 1 kve / ml.	
bacillus cereus	< 100.000 kve / ml.	
salmonella	afwezig in 25 g.	
<b>producttoevoegingen</b>		
suiker		
maïszetmeel		
vanille		
zout		
curcumine (plantaardige kleurstof)		
<b>allergeneninformatie</b>		
bevat geitenmelkeiwit en lactose		
glutenvrij		
<b>voedingswaarde per 100 ml.</b>		
energie	370 kJoules / 88 kcal.	
vet	3,5 g.	
waarvan verzadigde vetzuren	2,2 g.	
koolhydraten	14,0 g.	
waarvan suikers	14,0 g.	
eiwit	3,0 g.	
zout	0,1 g.	

product/productgroep	zoete zuivelproducten
ingrediënten	geitenmelk, suiker, maïszetmeel, vanille, zout, curcumine
behandeling (normalisatie, thermisatie, homogenisatie, pasteurisatie, UHT, koeling etc.)	normalisatie, homogenisatie, toevoegen ingrediënten, pasteurisatie, rijping, voorkoeling, koeling, verpakken, gekoelde opslag
GMO	nee
verpakking	éénmalig karton met alucoat
opslagcondities	gekoeld, < 7 °C.
distributie	via tussenhandel