Datum opmaak
 28-07-2014

 Datum afgifte
 12-11-2014

 Pagina
 1 / 4



## **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Merknaam MASCARPONE STERILGARDA e2K

**GN-code** 

Receptuurcode 125380

EAN-code HE
EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

#### **Productomschrijving**

Mascarpone Sterilgarda 2 kg

#### Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde room (melk), voedingszuur (E330)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

#### Voedingswaarde

	100 g
Energie	1463 k
	355 k
Vetten	36,0 g
- Verzadigd	25,0 (
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	3,0 (
- Suikers	3,0 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	5,8 g
Zout	0,1
Natrium	0,03
Calcium	-

 Datum opmaak
 28-07-2014

 Datum afgifte
 12-11-2014

 Pagina
 2 / 4



## **EIGENSCHAPPEN**

Merknaam MASCARPONE STERILGARDA e2K

GN-code

Receptuurcode 125380

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 : Macademianoten	-
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
 28-07-2014

 Datum afgifte
 12-11-2014

 Pagina
 3 / 4



#### Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	57	55-59	
Droge stof gehalte	43	41-45	
Vet in droge stof	80	min. 80	
Vocht in vetvrije stof	88,37		berekend
pH- waarde	5,9	5,7-6,1	

#### Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde room (koe)
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	zoet
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	
Gewicht	2 kg
Afmetingen (mm)	178 x 178 x 95

#### Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels	<10		
Staphylococcus aureus	<10		
Enterobacteriaciae/coliformen	<10		
Escherichia coli	<10		
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
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?	nee	

 Datum opmaak
 28-07-2014

 Datum afgifte
 12-11-2014

 Pagina
 4 / 4



### Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8002795000410	
lengte	100	100
breedte	235	235
hoogte	150	150
gewicht	2.00	2.00
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	4.00

### 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)	0-4
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	