

# Productspecificatie Geitenkaas Gesn.20g 10 X 10 cm (8x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: GE4145D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 5-7-2016

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

|                     |                             |                |                   |
|---------------------|-----------------------------|----------------|-------------------|
| <b>Leeftijd</b>     | minimaal 2 weken            | <b>Vorm</b>    | vierkante plakken |
| <b>Origine</b>      | alle ingrediënten uit de EU | <b>Gewicht</b> | ca. 20g per plak  |
| <b>Smaak</b>        | kenmerkend voor geitenkaas  | <b>Formaat</b> | ca. 10 x 10cm     |
| <b>Kleur</b>        | wit                         |                |                   |
| <b>Consistentie</b> | smeuig                      |                |                   |
| <b>korst</b>        | n.v.t.                      |                |                   |

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Gepasteuriseerde geitenmelk (NL)    | D= Duitsland   |
| Zout (D /FR / NL / P / , ES)        | ES = Spanje    |
| Zuursel (NL)                        | F = Frankrijk  |
|                                     | NL = Nederland |
| Natuurlijk Vegetarisch Stremsel(NL) | P = Portugal   |
|                                     | SV = Zweden    |

### Voedingswaarde per 100 gram

|                           |                    |                               |         |
|---------------------------|--------------------|-------------------------------|---------|
| <b>Gem. Energiewaarde</b> | 1511 kJ / 365 kcal | <b>transvet in onverz.vet</b> | 0,79 g  |
| <b>Water</b>              | 42,5 g             | <b>vet</b>                    | 30,6 g  |
| <b>Eiwit</b>              | 22,3 g             | <b>Koolhydraten</b>           | 0 g     |
|                           |                    | <b>waarvan suikers</b>        | 0 g     |
|                           |                    | <b>Voedingsvezels</b>         | 0 g     |
|                           |                    | <b>waarvan verz. Vet</b>      | 18,7 g  |
|                           |                    | <b>enkelv. Onverz.vet</b>     | 10,7 g  |
|                           |                    | <b>meerv. Onverz.vet</b>      | 1,2 g   |
|                           |                    | <b>Cholesterol</b>            | 97,9 mg |

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

|                                  |           |                |         |
|----------------------------------|-----------|----------------|---------|
| <b>Vochtgehalte</b>              | 42,5 g    | <b>Nitraat</b> | max. 20 |
| <b>Vetgehalte in droge stof</b>  | 50g-59,9g | <b>pH</b>      | ca. 5,4 |
| <b>Zoutgehalte in droge stof</b> | 2 - 4 g   | <b>Calcium</b> | 779 mg  |
| <b>Zoutgehalte in de kaas</b>    | 1,9 g     |                |         |
| <b>Natrium</b>                   | 659 mg    |                |         |

### Microbiologische Normen

|                                | Norm            | Maximaal                                |
|--------------------------------|-----------------|---|
| <b>Gisten</b>                  |                 | <100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2 |
| <b>Schimmels</b>               |                 | <1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2   |
| <b>Enterobacteriaceae</b>      |                 | <1.000 kve/g Conform ISO 21528-2        |
| <b>Coagulase Staphylococci</b> | 100 kve/g       | 1.000 kve/g Conform ISO 6888-2          |
| <b>Salmonella</b>              | Afwezig in 25 g | Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579     |
| <b>Listeria monocytogenes</b>  | Afwezig in 25 g | Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 11290-1  |



# Productspecificatie Geitenkaas Gesn.20g 10 X 10 cm (8x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: GE4145D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 5-7-2016

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

|                            |                         |                     |                    |
|----------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------|
| Verpakkingsmateriaal onder | 1/2 gastro H30 wit      | Afmeting verpakking | ca. 25 x 30 x 3 cm |
| Verpakkingsmateriaal boven | folie transparant       |                     |                    |
| Inhoud verpakking          | 1 kg                    |                     |                    |
| Toevoeging verpakking      | N2/CO2(max 65%/min 35%) |                     |                    |
| Verpakking gewicht         | 39g                     |                     |                    |

### Omverpakking

|                        |                 |              |                      |
|------------------------|-----------------|--------------|----------------------|
| Materiaal omverpakking | Doos wit        |              |                      |
| Inhoud omverpakking    | 5 x 1 kg        | Palletinhoud | 100 x 5 kg (500 CE)  |
| Afmeting               | 320 x 255 x 165 |              | 10 per laag/ 10 hoog |
| Gewicht doos           | ca. 0,298 kg    | Pallet       | Europallet           |

### Transport en bewaarcondities

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Transport                   | gekoeld       |
| Transport temperatuur       | max 1° - 7° C |
| Bewaartemperatuur           | max 1° - 7° C |
| T.H.T. termijn af productie | 90 dagen      |

## 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 schaaieieren  | <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 ingangscntrole/uitgangscntrole 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.

