

# Productspecificatie Oud 48 + Hotelblok (euro-formaat) ca. 30 cm



Art. nr.: OU1905L

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 4-11-2014

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	Oud	Vorm	blokvorm
Origine	alle ingrediënten uit de EU	Gewicht	ca. 4 kg per blok
Smaak	zuiver, gerijpt	Formaat	ca. 10 x 12 x 30 cm
Kleur	donker bruingeel		
Zuivel	gesloten met enkele opening		
korst	n.v.t.		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk (incl.zuursel)	97,9 %
Zout	2,1 %
Dierlijk Stremsel	0,02 %
Conserveringsmiddel (E251)	0,004 %
Kleurstof Anatto E160a (natuurlijk)	0,0001 %

### Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1733 kJ / 418 kcal	Zuivel transvetzuur	0,77 g
Water	33,0 g	vet	34,4 g
Eiwit	26,3 g	Voedingsvezels	0 g
		Koolhydraten	0 g
		Suikers	sporen
		Cholesterol	110 mg
		waarvan verz. Vet	23,4 g
		enkelv. Onverz.vet	10,1 g
		meerv. Onverz.vet	0,9 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	33,0 g	Nitraat	< 50ppm
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,6
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Natrium	585 mg		

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Escheria-coli	10 kve/g	100 kve/g
Enterobacterieace	100 kve/g	1.000 kve/g
Coag.Pos.Staphylococcen	10 kve/g	100 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:

Specificatie ingevuld  
door: A.Roeterdink

# Productspecificatie Oud 48 + Hotelblok (euro-formaat) ca. 30 cm



Art. nr.: OU1905L

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 4-11-2014

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	krimpzak
Verpakkingsmateriaal boven	krimpzak
Inhoud verpakking	ca. 4 kg
Toevoeging verpakking	vacuum

### Omverpakking

Materiaal omverpakking	CBL 17 krat
Inhoud omverpakking	4 x ca. 4 kg
Afmeting	CBL KRAT 17
Palletinhoud	40 CBL x ca. 16 kg

### Transport en bewaarcondities

Transport	gekoeld
Transport temperatuur	max 1° - 7° C
Bewaartemperatuur	max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie	75 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"/>
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaaieieren	<input type="checkbox"/>
04 vis & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<input type="checkbox"/>

09 Selderij & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
11 Sesamzaad & 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"/>
13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>
14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>

20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
21 Cacao	<input type="checkbox"/>
22 Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>
23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
24 Koriander	<input type="checkbox"/>
25 Maïs	<input type="checkbox"/>
26 Peulvruchten	<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.

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:  
.....

Specificatie ingevuld  
door: A.Roeterdink