

Toverkaas prei (Oliva)

Auteur informatie

| Auteur | han1 |
|----------|----------------------|
| E-mail | info@oliva.nl |
| Telefoon | 048 143 26 79 |
| Versie | 21-10-2014, 12:42:03 |



Specificatie

Algemeen

| Productnaam | Toverkaas prei |
|-------------------------------|--|
| Artikelnummer | |
| Doelgroep | Voor iedereen die van toverkaas prei houdt |
| Bekend oneigenlijk gebruik | Geen, product is bereid van gepasteuriseerde melk. |
| Gebruikwijze | Producten is te consumeren zonder verdere bewerking. |
| Land van herkomst | Nederland |
| EAN Code | 8718627031872 |

Ingrediënten

| Ingredientendeclaratie | Olivasaus (Plantaardige olie, water, suiker, EIGEEL, azijn, TARWEZETMEEL (bevat GLUTEN) dextrose, |
|------------------------|--|
| | gemodificeerd maiszetmeel, zout, aardappelzetmeel, Voedingszuur (E330), Conserveermiddel: (E202,E211), |
| | Verdikkingsmiddel:(E415), Antioxidant: (E385), aroma (bevat MOSTERD)), roomkaas (KOEMELK, zout, |
| | stremsel) (28,1 %), prei (14.2 %), suiker, kruiden en specerijen: (peterselie, knoflook). |

Opslagcondities

| Opslagconditie | Gekoeld Gesloten |
|---------------------------|------------------------|
| Bewaartemperatuur | Maximaal 7 °C |
| Houdbaarheid | 60 dagen |
| THT datum en code | Zie verpakking |
| Distributiecondities | Gekoeld, maximaal 7 °C |
| Bewaarcondities gebruiker | Gekoeld, maximaal 7 °C |

Producteigenschappen

| Geur | Producteigen of product specifiek |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Kleur | Producteigen of product specifiek |
| Smaak | Producteigen of product specifiek |
| ° Brix | |
| pH waarde | 4.0 - 5.0 |
| Textuur | Producteigen of product specifiek |
| Productvreemde delen en stoffen | Afwezig |
| Afmetingen L x B x H | |
| Nettogewicht | Zie verpakking 1100 gram |



Microbiologische normen

| Aëroob kiemgetal max. kve/ g | 10.000.000 |
|---|------------|
| Bacillus Cereus max. kve/ g | |
| Enterobacteriaceae max. kve/ g | 100.000 |
| Staphylococcus aureus max. kve/ g | |
| Gisten en schimmels max. kve/ g | 100.000 |
| Salmonella max. kve/ 25 g | |
| Anaëroob kiemgetal max. kve/ g | |
| Clostridium botulinum max. kve/ g | |
| Coagulase positieve Staphylococcus max. kve/ g | |
| Coliformen max. kve/ | |
| E. coli max. kve/ g | |
| Listeria monocytogenes aanwezig/ afwezig | |
| Listeria monocytogenes hoeveelheid max. kve/ g | 100 |
| Melkzuurbacteriën max. kve/ g | |

GGO GMO informatie

| Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1829/2003? | Nee |
|---|-----|
| Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1830/2003? | Nee |
| Zijn er andere genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen of doorstraalde producten? | Nee |
| Welke andere genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen? | |

Traceerbaarheid

| Hoe verloopt de traceerbaarheid? | Zie verpakking batchcode | 3./8 |
|----------------------------------|--------------------------|------|
|----------------------------------|--------------------------|------|



Relevante wetgeving

| Relevante wetgeving | Dit product voldoet aan alle relevante EU wetgeving. | |
|---------------------|---|--|
| Overige gegevens | De informatie weergegeven in deze specificatie is de beste benadering van de werkelijke waarden. Elk voedingsmiddel is onderhevig aan variaties in de samenstelling. Deze kunnen door diverse oorzaken ontstaan. Door natuurlijke variatie kunnen vergelijkbare voedingsmiddelen verschillend zijn, waarbij onder meer variëteit, teeltmethode, bodemgesteldheid, seizoen, oogsttijd en bewaaromstandigheden van van invloed zijn. Wij verbinden ons geenszins aan eventuele reclamaties met betrekking tot de door ons verstrekte informatie. | |

Overige gegevens of bijzonderheden

| Is het product geschikt voor glutenvrij | Niet geschikt |
|---|----------------------|
| Wijziging ten opzichte vorige specificatie | Niet van toepassing. |
| Klopt de productspecificatie | Klopt |
| Opgemaakt en gecontroleerd door | Chris |



Allergeen informatie

| 1.Glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut * | ja |
|---|----------|
| 2.Schaal- en schelpdieren * | - |
| 3.Kippenei * | ja |
| 4.Vis en producten op basis van vis * | - |
| 5.Pinda - olie * | - |
| 6.Soja-eiwit en producten op basis van soja * | - |
| 7.Melk inclusief lactose * | ja |
| 8.Noten - olie en producten op basis van noten * | mogelijk |
| 9.Selderij * | - |
| 10.Mosterd * | ja |
| 11.Sesamzaad * | - |
| 12.Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO2 per kilo of liter. * | - |
| 13.Lupine * | - |
| 14.Weekdieren * | - |
| | |

 $^{^{\}star}$ Deze waarden zijn automatisch berekend op basis van opgegeven ingredienten.



E-nummers informatie

| E202 Conserveermiddel Kaliumsorbaat * | ja | |
|--|----|--|
| E211 Conserveermiddel Natriumbenzoaat * | ja | |
| E330 Voedingszuur Citroenzuur * | ja | |
| E385 Sequestreermiddel Calciumdinatrium-etheen-diamine tetra-acetaat (Calciumdinatrium EDTA) * | ja | |
| E415 Verdikkingsmiddel Xanthaangom * | ja | |

^{*} Deze waarden zijn automatisch berekend op basis van opgegeven ingredienten.



Voedingswaarden informatie

| Energiewaarden | per 100 | gr | | per portie (0 ml) | | GDA | |
|-------------------------------------|---------|------|----|-------------------|------|-----|---|
| | kj | kcal | gr | kj | kcal | gr | % |
| Energie (Totaal) * | 1421 | 340 | - | - | - | - | - |
| o Eiwitten * | 37 | 9 | 2 | - | - | - | - |
| o Koolhydraten * | 221 | 53 | 13 | - | - | - | - |
| • Suikers * | 172 | 41 | 10 | - | - | - | - |
| • Zetmeel * | 2 | 0 | 0 | - | - | - | - |
| o Vetten * | 1157 | 277 | 31 | - | - | - | - |
| Verzadigde vetten * | 268 | 64 | 7 | - | - | - | - |
| » Transvet * | 12 | 3 | 0 | - | - | - | - |
| Onverzadigde vetten * | 856 | 205 | 23 | - | - | - | - |
| » Enkelvoudig onverzadigde vetten * | 598 | 143 | 16 | - | - | - | - |
| » Meervoudig onverzadigde vetten * | 263 | 63 | 7 | - | - | - | - |
| o Voedingsvezel * | 4 | 1 | 1 | - | - | - | - |
| o Alcohol * | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - |

^{*} Deze waarden zijn automatisch berekend op basis van opgegeven ingredienten.



| Voedingswaarden | Bevat | per 100 gr | per portie (0 gr) | GDA |
|-----------------|-------|------------|-------------------|-----|
| As * | Ja | 992,912 µg | - | - |
| Calcium * | Ja | 13,937 mg | - | - |
| Cholesterol * | - | 0,000 gr | - | - |
| Droge stof * | Ja | 2,517 gr | - | - |
| Fosfor * | - | 0,000 gr | - | - |
| ljzer * | Ja | 3,202 µg | - | - |
| Kalium * | Ja | 64,037 µg | - | - |
| Koper * | Ja | 1,281 µg | - | - |
| Natrium * | Ja | 36,363 mg | - | - |
| Water * | Ja | 1,175 gr | - | - |
| Zout * | Ja | 93,258 mg | - | - |

 $^{^{\}star}$ Deze waarden zijn automatisch berekend op basis van opgegeven ingredienten.