

# Productspecificatie Belegen Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: BE1346D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	gerijpt	Vorm	vierkant
Origine	alle ingrediënten uit Nederland	Gewicht	ca. 20g per plak
Smaak	gerijpt, zuiver	Formaat	ca. 10 x 10cm
Kleur	ivoorkleurig tot geel		
Consistentie	stevig		
korst	n.v.t.		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk (NL)	ca. 97,8%
Zout (NL)	ca. 2,0%
Zuursel (NL)	ca. 0,2%
Dierlijk Stremsel (NL)	ca. 0,02%
Conserveringsmiddel (E251) (NL)	ca. 0,004%
Kleurstof E160a (natuurlijk) (NL)	ca. 0,0001%

### Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1616 kJ / 390 kcal	transvetzuren	0,72 g
Water	37,5 g	vet	32,0 g
Eiwit	24,6 g	Voedingsvezels	0 g
		Koolhydraten	0 g
		Suikers	0 g
		Cholesterol	102,5 mg
		waarvan verz. Vet	21,7 g
		enkelv. Onverz.vet	9,4 g
		meerv. Onverz.vet	0,9 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	37,5 g	Nitraat	< 50 pp
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,4
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	2,0 g		
Natrium	800 mg		

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Schimmels		1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Gisten		100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Escheria-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Entereobacterieace		1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
Coagulase Staphylococcen	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk ann ISO 11290-1

# Productspecificatie Belegen Gesn.20g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: BE1346D

EG nummer

NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

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

### Omverpakking

Materiaal omverpakking	Doos wit	Palletinhoud	50 x 5 kg (250 CE)
Inhoud omverpakking	5 x 1 kg		10 doos per laag
Afmeting	320 x 255 x 165		5 hoog
Gewicht	ca. 0,300 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.

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

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 1-7-2016

Specificatie ingevuld  
door: L.Cuperus