

HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH (C)

Datum opmaak 03-08-2015
Datum afgifte 17-03-2017
Pagina 1 / 4

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH
GN-code
Receptuurcode 126375
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH (C)
Chevagne mild is een Nederlandse milde, halfharde geitenkaas. Het zuivel is romig en fris, zonder bittertje.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1538 kJ
	372 kcal
Vetten	29,7 g
- Verzadigd	20,9 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,7 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	0,8 g
Cholesterol	94,0 mg
Koolhydraten	-
- Suikers	-
Voedingsvezels	-
Eiwitten	25,1 g
Zout	1,70 g
Natrium	0,68 g
Calcium	0,81 g

HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH (C)

Datum opmaak 03-08-2015
Datum afgifte 17-03-2017
Pagina 2 / 4

EIGENSCHAPPEN

Merknaam HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH
GN-code
Receptuurcode 126375
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

1.0 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	+
8.0 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)	-
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	-

HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH (C)

Datum opmaak 03-08-2015
Datum afgifte 17-03-2017
Pagina 3 / 4

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	max. 46,5		NEN 3755 / ISO 1735 / IDF5
Droge stof gehalte	min. 53,5		
Vet in droge stof	55,51		berekend
Vocht in vetvrije stof	66,15		berekend
pH- waarde	5,4	5,2-5,6	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	technische gegevens bepaald op 15 dagen
Smaak	vol, romig en fris
Consistentie	zacht, schaaftbaar
Kleur zuivel	(room)wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rechthoek (hele kaas)
Gewicht	ca. 4 kg
Afmetingen (mm)	L: 490 (465-515) x B: 290 (265-315) x H: 95 (80-110) (hele kaas)

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	ISO 5944 / IDF 60
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	<10.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<100	<1.000	ISO 16649-2 / IDF 170
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AOAC 955.07
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290-1
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
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?	

HOTEL-CHEVAGNE 50+ 4K OOH (C)

Datum opmaak 03-08-2015
Datum afgifte 17-03-2017
Pagina 4 / 4

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	8710597263758	8710597012509
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht	4.00	4.00
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	2.00

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)	
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	