

# Productspecificatie Jonge Kaas 48+ Gesn.200g 10 X 15 cm



Art. nr.: JO3090D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	4 weken	Vorm	rechthoek
Origine	Nederland	Gewicht	ca. 22g per plak
Smaak	licht gerijpt, zuiver	Formaat	ca. 10 x 15 cm
Kleur	Ivoorkleurig tot geel		
Consistentie	voldoende stevig		
Korst	plastic coating met natamycine		
Vorm	Blok		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk incl. zuursel (NL)	ca. 98%	
Zout (NL)	ca. 1,9%	
Zuursel (NL)		
Dierlijk Stremsel (DK)	<. 0,02%	
Conserveringsmiddel *** (E251) (NL)	< 0,004 %	** = natuur identiek
Kleurstof Caroteen ** E160a) (DK)	<. 0,0001%	*** = natuurlijk

### Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1541 kJ / 371 kcal		Zuivel transvet	0,69 g	
Water	40,5 g	vet	30,5 g	Cholesterol	97,7 mg
Eiwit	23,4 g			Koolhydraten	0 g
		waarvan verz. Vet	20,8 g	-waarvan suikers	0 g
		enkelv. Onverz.vet	8,9 g	- waarvan zetmeel	0 g
		meerv. Onverz.vet	0,8 g	Voedingsvezels	0 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	40,5 g	Nitraat	50 ppm
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,30
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	1,9 g		
Natrium	762 mg		

### Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Gisten		<100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Schimmels		<1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Escheria-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Enterobacterieace		<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 aan ISO 11290-1



# Productspecificatie Jonge Kaas 48+ Gesn.200g 10 X 15 cm



Art. nr.: JO3090D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

## Verpakking

### Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder	transp.folie hard 300my	Gewicht verpakking	13 g
Verpakkingsmateriaal boven	folie transparant reseal		
Inhoud verpakking	200 g		
Toevoeging verpakking	N2/CO2(max 65%/min 35%)		
Afmeting verpakking	13 x 20 cm		

### Omverpakking

Materiaal omverpakking	Doos wit	Palletinhoud	70 ds x 5 kg (1750 CE)
Inhoud omverpakking	25 x 200 g		10 ds per laag / 7 hoog
Afmeting	390x205x175		
Gewicht doos	ca. 0,287 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	105 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"/>		
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaaieieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<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"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			25 Maïs	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<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.