

Datum opmaak 03-08-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam CHEVRE DOUX PRES.12P.e200G  
GN-code  
Receptuurcode 115404  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Gepasteuriseerde zachte geitenkaas

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, natuurlijk geitenaroma, zuursel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1038 kJ
	250 kcal
Vetten	20,0 g
- Verzadigd	14,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,50 g
- Suikers	1,50 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	16,0 g
Zout	1,40 g
Natrium	0,55 g
Calcium	0,17 g

Datum opmaak 03-08-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam CHEVRE DOUX PRES.12P.e200G  
GN-code  
Receptuurcode 115404  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Datum opmaak 03-08-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht			
Droge stof gehalte			
Vet in droge stof	>45		
Vocht in vetvrije stof			
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde geitenmelk
Leeftijd	
Smaak	fijn en fris, smaak van geit geaccentueerd door een scherpe smaak. Een vleugje zout en bitterheid wordt geaccepteerd
Consistentie	homogeen, smeltend in de mond
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	plat cilindrische schijfjes
Gewicht	200 gram
Afmetingen (mm)	127 x 40 x 148

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal	<2.000.000		
Gisten	<10.000		
Schimmels	<1.000		
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	
Enterobacteriaceae/coliformen	<5.000		
Escherichia coli	<100	<1.000	
Salmonella spp.			
Listeria monocytogenes	abs/25g	<100	
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 vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 03-08-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	3228024910113	3228025042202
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (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)	4-8
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	