

Productspecificatie Jong Bel. 48+ Kaas Bio Gesn.20g (5x1kg) DAKPAN



Art. nr.: JB4446D
Revisie: 19-12-2013

EG nummer NL Z0114 EG
NL-BIO-01 EU landbouw

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Origine	alle ingrediënten uit de EU	Vorm	vierkant
Smaak	kenmerkend	Gewicht	ca. 20g per plak
Kleur	licht geel	Formaat	ca. 10 x 10cm
Zuivel	stevig en slijdbaar	Skalnummer	024395
korst	n.v.t.	Voor biokaas geldt:	NL-BIO-01

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepast. Ecologische melk
Zout
Zuursel
Vegetarisch stremsel

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1572 kJ / 376 kcal				
Water	40,8 g	vet	31,3 g		
Eiwit	23 g				
		waarvan verz. Vet	21,1 g	Voedingsvezels	0 g
		enkelv. Onverz.vet	6,8 g	Koolhydraten	0 g
		meerv. Onverz.vet	1,1 g	-waarvan suikers	0 g

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	40,8 g	Zout	2,1 g
Vetgehalte in droge stof	48 g - 52 g	pH	ca. 5,2
Zoutgehalte in droge stof	2,0 - 3,0 g	Calcium	815 mg
Zout in kaas	2,1 g	Kalium	100 mg
Natrium	856 mg		

Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Escheria-coli	10 kve/g	100 kve/g
Coli-achtigen	100 kve/g	1.000 kve/g
Coagulase Staphylococci	10 kve/g	100 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

Productspecificatie Jong Bel. 48+ Kaas Bio Gesn.20g (5x1kg) DAKPAN



Art. nr.: JB4446D
Revisie: 19-12-2013

EG nummer NL Z0114 EG
NL-BIO-01 EU landbouw

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

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder 1/2 gastro H30 wit
Verpakkingsmateriaal boven folie transparant
Inhoud verpakking 1 kg
Toevoeging verpakking N2/CO2(max 65%/min 35%)

Omverpakking

Materiaal omverpakking Doos wit
Inhoud omverpakking 5 x 1 kg
Afmeting 320 x 255 x 165
Palletinhoud 100 x 5 kg

Transport en bewaarcondities

Transport gekoeld
Transport temperatuur max 1° - 7° C T.H.T. termijn na openen 3 dagen *
Bewaartemperatuur max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie 75 dagen * mits gekoeld en afgesloten

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 ☐
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben) ☐
03 eieren & producten op basis van schaal-eieren ☐
04 vis & producten op basis hiervan ☐
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan ☐
06 Soja & producten op basis hiervan ☐
07 Melk & producten op basis hiervan ☒
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten) ☐

09 Selderij & producten op basis hiervan ☐
10 Mosterd & producten op basis hiervan ☐
11 Sesamzaad & producten op basis hiervan ☐
12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO2 ☐
13 Lupine & producten op basis hiervan ☐
14 Weekdieren & producten op basis hiervan ☐

20 lactose * ☒
21 Cacao ☐
22 Glutamaat (E620-E625) ☐
23 Kippenvlees ☐
24 Koriander ☐
25 Maïs ☐
26 Peulvruchten ☐
27 Rundvlees ☐
28 Varkensvlees ☐
29 Wortel ☐

* 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.