

# CLASSIC FIVE 1.5K

Datum opmaak 21-09-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam CLASSIC FIVE 1.5K  
GN-code  
Receptuurcode 129829  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Classic five 1,5 kg. 5 lagen van 5 verschillende klassieke kazen.

## Ingrediëntendeclaratie

medium cheddar **cheese** 20% (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel), derby **cheese** 20% (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel), double gloucester 20% (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, kleurstof (E160b)), cheshire **cheese** 20 % (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, kleurstof (E160b)), red leicester 20% (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, kleurstof (E160b))

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1653 kJ
	399 kcal
Vetten	33,1 g
- Verzadigd	22,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,70 g
- Suikers	0,20 g
Voedingsvezels	0,30 g
Eiwitten	23,5 g
Zout	1,40 g
Natrium	0,56 g
Calcium	-

Datum opmaak 21-09-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam CLASSIC FIVE 1.5K  
GN-code  
Receptuurcode 129829  
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	-
Mais	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Datum opmaak 21-09-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	37,9	± 0,5	
Droge stof gehalte	62,1		
Vet in droge stof	53,3		berekend
Vocht in vetvrije stof	56,65		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	smaken van de 5 kazen
Consistentie	deel kruimelig, deel gemiddeld stevig
Kleur zuivel	gelaagde, gestreepte combinatie van witte en gekleurde kaas
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	
Gewicht	1,5 kg
Afmetingen (mm)	105 x 215 x 80

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<100	>5.000	
Schimmels	<10	>1.000	
Staphylococcus aureus	<20	>100	
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	>1.000	
Escherichia coli	<10	>10	
Salmonella spp.	abs/25g	aanwezig in 25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	aanwezig in 25g	
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	74
Behandeltijd	27 sec
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	3 mm
RVS (min. detectiegrens)	4 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 21-09-2015  
Datum afgifte 23-09-2015  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	5060200950456	15060200950453
lengte	105	
breedte	215	
hoogte	80	
gewicht	1.30	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				10		
Omverpakking			30			

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	