

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



Art. nr.: KO3791D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Leeftijd	4-9 weken	Vorm	rechthoek
Origine	alle ingrediënten uit Nederland	Gewicht	ca. 22g per plak
Smaak	fris, romig, komijn	Formaat	ca. 10 x 15cm
Kleur	geel / oranje		
Zuivel	gesloten met enkele opening		
korst	n.v.t.		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk (incl.zuursel) (NL)	ca. 97,1 %	Kleurstof Caroteen (E160a)** (NL)	< 0,0001 %
Zout (NL)	ca. 1,9%		
Komijn (NL)	ca. 1,0 %		
		**natuurlijk	
Dierlijk Stremsel (NL)	< 0,02 %	***natuuridentiek	
Conserveringsmiddel (E251)*** (NL)	< 0,004 %		

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1543 kJ / 372 kcal	Zuivel transvetzuur	0,69 g
Water	40,4 g	vet	30,6 g
Eiwit	23,4 g	Koolhydraten	0 g
		waarvan suikers	traces
		Voedingsvezels	0 g
		Cholesterol	97,9 mg
		waarvan verz. Vet	20,9 g
		enkelv. Onverz.vet	8,9 g
		meerv. Onverz.vet	0,8 g

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	40,4 g	Nitraat	< 50 pp
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,3
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	1,9 g		
Natrium	763 mg		

Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Gisten		<100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Schimmels		<10.00 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
Escheria-coli	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
Coagulase Staphylococcen	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
Enterobacterieace		<1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
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

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 1-7-2016

Specificatie ingevuld
door: L.Cuperus

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



Art. nr.: KO3791D

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"/>	20 lactose *	<input checked="" type="checkbox"/>
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben)	<input type="checkbox"/>	10 Mosterd & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	21 Cacao	<input type="checkbox"/>
03 eieren & producten op basis van schaaieieren	<input type="checkbox"/>	11 Sesamzaad & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	22 Glutamaat (E620-E625)	<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"/>	23 Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	13 Lupine & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	24 Koriander	<input type="checkbox"/>
06 Soja & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	14 Weekdieren & producten op basis hiervan	<input type="checkbox"/>	25 Maïs	<input type="checkbox"/>
07 Melk & producten op basis hiervan	<input checked="" type="checkbox"/>			26 Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten)	<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.

Hazeleger Kaas BV, Hanzeweg 37, 3771 NG Barneveld, Holland, Tel. 0342-412171 Fax. 0342-493585

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 1-7-2016

Specificatie ingevuld
door: L.Cuperus