

Productspecificatie Foliekaas 48+ Gesn.15g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: G4138D
Revisie: 4-11-2014

EG nummer NL Z0114 EG

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Origine	alle ingrediënten uit de EU	Vorm	vierkant
Smaak	fris en mildzuur	Gewicht	ca. 15g per plak
Kleur	Ivoorkleurig tot geel	Formaat	ca. 10 x 10cm
Zuivel	gesloten met enkele opening		
korst	n.v.t.		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk(NL/D)	ca. 96,9 %
Zout (NL)	ca. 2,1%
Mesofiel Zuursel (NL)	ca. 0,8%
CaCl ₂ (E509) (niet natuurlijk)(NL)	ca. 0,1%
Microbieel Stremsel (NL)	< 0,1%

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1455 kJ / 351 kcal				
Water	42,8 g	vet	29 g	Voedingsvezels	0 g
Eiwit	23,0 g			Koolhydraten	0 g
		waarvan verz. Vet	20,5 g	waarvan suikers	0 g
		enkelv. Onverz.vet	7,5 g		
		meerv. Onverz.vet	1 g		

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	42,8 g		
Vetgehalte in droge stof	50,5 g	pH	5,27
Zoutgehalte in droge stof	3,6 g		
Zoutgehalte in de kaas	2,1 g		
Natrium	810 mg		

Microbiologische Normen

	Norm	Maximaal
Escheria-coli	10 kve/g	100 kve/g
Coli-achtigen	100 kve/g	1.000 kve/g
Coagulase Staphylococcen	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

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

www.hazeleger-kaas.nl

Uitgiftedatum: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:
.....

Specificatie ingevuld
door: A.Roeterdink

Productspecificatie Foliekaas 48+ Gesn.15g 10 X 10 cm (5x1kg) GEDAKPAND



Art. nr.: G4138D
Revisie: 4-11-2014

EG nummer NL Z0114 EG

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	<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 schaal-eieren	<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 ingangscontrole/uitgangscontrole 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: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:
.....

Specificatie ingevuld
door: A.Roeterdink