

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



Art. nr.: BE3290D

EG nummer NL Z0114 EG

Revisie: 1-7-2016

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

## Productomschrijving

### Uiterlijk omschrijving

<b>Leeftijd</b>	gerijpt	<b>Vorm</b>	rechthoek
<b>Origine</b>	alle ingrediënten uit Nederland	<b>Gewicht</b>	ca. 22g per plak
<b>Smaak</b>	gerijpt, zuiver	<b>Formaat</b>	ca. 10 x 15cm
<b>Kleur</b>	ivoorkleurig tot geel		
<b>Consistentie</b>	stevig		
<b>korst</b>	n.v.t.		

### Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gepasteuriseerde koemelk (NL)	ca. 97,8%
Zout (NL)	ca. 2,0%
Zuursel (NL)	ca. 0,2%
Dierlijk Stremsel (NL)	ca. 0,02%
Conserveringsmiddel (E251) (NL)	ca. 0,004%
Kleurstof E160a (natuurlijk) (NL)	ca. 0,0001%

### Voedingswaarde per 100 gram

<b>Gem. Energiewaarde</b>	1616 kJ / 390 kcal	<b>transvetzuren</b>	0,72 g
<b>Water</b>	37,5 g	<b>vet</b>	32,0 g
<b>Eiwit</b>	24,6 g	<b>Voedingsvezels</b>	0 g
		<b>Koolhydraten</b>	0 g
		<b>Suikers</b>	0 g
		<b>Cholesterol</b>	102,5 mg
		<b>waarvan verz. Vet</b>	21,7 g
		<b>enkelv. Onverz.vet</b>	9,4 g
		<b>meerv. Onverz.vet</b>	0,9 g

### Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

<b>Vochtgehalte</b>	37,5 g	<b>Nitraat</b>	< 50 pp
<b>Vetgehalte in droge stof</b>	51,3 g	<b>pH</b>	5,4
<b>Zoutgehalte in droge stof</b>	3,2 g		
<b>Zoutgehalte in de kaas</b>	2,0 g		
<b>Natrium</b>	800 mg		

### Microbiologische Normen

	<i>Norm</i>	<i>Maximaal</i>
<b>Schimmels</b>		1.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
<b>Gisten</b>		100.000 kve/g Conform ISO 6611/21527-2
<b>Escheria-coli</b>	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 16649-2
<b>Entereobacterieace</b>		1.000 kve/g Conform ISO 21528-2
<b>Coagulase Staphylococcen</b>	100 kve/g	1.000 kve/g Conform ISO 6888-2
<b>Salmonella</b>	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk aan ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes</b>	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g Gelijk ann ISO 11290-1



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



Art. nr.: BE3290D

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