

# CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K

Datum opmaak 31-10-2014  
Datum afgifte 23-12-2014  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K  
GN-code  
Receptuurcode 130778  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

### Productomschrijving

Kaas 48+  
Cheddar blok rood, vacuüm verpakt.

### Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, vegetarisch stremsel, kleurstof (E160b)

*E = Door de EU goedgekeurde hulpstof*

### Voedingswaarde

	100 g
Energie	1725 kJ
	416 kcal
Vetten	34,9 g
- Verzadigd	21,7 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,4 g
- Meervoudig onverzadigd	1,1 g
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	0,1 g
- Suikers	0,1 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	25,4 g
Zout	1,7 g
Natrium	0,67 g
Calcium	-

# CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K

Datum opmaak 31-10-2014  
Datum afgifte 23-12-2014  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K  
GN-code  
Receptuurcode 130778  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Allergenen Informatie

1 : Gluten	-
1.1 : Tarwe	-
1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Melk	+
8 : Noten (schaalvruchten)	-
8.1 : Amandelen	-
8.2 : Hazelnoten	-
8.3 : Walnoten	-
8.4 : Cashewnoten	-
8.5 : Pecannoten	-
8.6 : Paranoten	-
8.7 : Pistachenoten	-
8.8 : Macademannoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-
24.0 : Koriander	-
25.0 : Maïs	-
26.0 : Peulvruchten	-
27.0 : Rundvlees	-
28.0 : Varkensvlees	-
29.0 : Wortel	-

# CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K

Datum opmaak 31-10-2014  
Datum afgifte 23-12-2014  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	39	32-39	
Droge stof gehalte	61	61-68	
Vet in droge stof	48	min. 48	
Vocht in vetvrije stof	59,9		berekend
pH- waarde	5,25	4,9-5,6	

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	mild
Consistentie	stevig, gesloten
Kleur zuivel	lichtgeel tot oranje
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	blok
Gewicht	2,5 kg
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000		
Schimmels	<1.000		
Staphylococcus aureus	<20		
Enterobacteriaceae/coliformen	<250		
Escherichia coli	<100		
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	>72
Behandeltijd	15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

# CHEDDAR BLOK ROOD 2.5K

Datum opmaak 31-10-2014  
Datum afgifte 23-12-2014  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code		
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking				30		
Omverpakking			320			

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	0-7
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DDMMJBATCH