

Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 7/12/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

Productspecificatie Uitgifte: 13 november 2014

2565 Mozzarella di Bufala Brescialat 125 gr.

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Gebruik voor in salades en natuurlijk op pizza's.

A Productkenmerken

A.01 Melksoort: Buffel (Gepasteuriseerd)

A.02 Smaak: delicaat A.03 Kleur: porselein-wit A.04 Geur: delicaat

A.05 Textuur:

A.06 Vorm: Bolletje in zakje A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)Diameter = (mm)

105 -----

A.08 Gewicht: 125 gram

A.09 Is het product vrij van genetisch gemanipuleerde elementen: ja

A.10 Is het product vrij van voorwerpen die risico's voor consumenten kunnen veroorzaken

(zoals metaal, plastic, hout glas enz): ja

A.11 Consumptie: Dit product is geschikt voor menselijke consumptie.

B Ingredienten

Buffelmelk

Zout

Stremsel

C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

C.04 PH waarde: 6

D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

D.01 Gemiddelde Energiewaarde: 915 KJ

220 Kcal

D.02 Water:

D.03 Eiwit: 15 D.04 Vet: 20

> Waarvan verzadigd: Waarvan onverzadigd:

D.05 Koolhydraten: 1
D.06 Zout: 1,5
D.07 Calcium: mg.

D.08 Cholestorol:D.09 Natrium:D.10 Voedingsvezel:

D.10 Voedingsveze
D.11 Overigen:

E Microbiologische Kenmerken

E.01 Aeroob Mesofiel kiemgetal:

E.02 Gisten:

E.03 Schimmels:

E.04 Staphylococcus aureus: < 10 per gram
E.05 Coliformen: < 10 per gram
E.06 Escherichia coli: < 10 per gram
E.07 Salmonella sp.: Afwezig in 25 gram
E.08 Listeria monocytogenes: Afwezig in 25 gram

F Verpakking

F.01 Verpakking:

F.02 Colli Inhoud: 16
F.03 Colli per laag: 9
F.04 Colli per pallet: 90
F.05 Type pallet: euro

F.06 EAN code Verpakking:

F.07 EAN code Consument: 8014952255687 F.08 Restitutiecode: 04069099

G Leverings en Bewaarcondities

G.01 Wijze van transport : Gekoeld Transport

G.02 Transporttemperatuur: 7

G.03 Overige condities:

G.04 THT na productie: 28

G.05 Houdbaarheid bij aflevering: 14 dagen minimaal

G.06 Bewaartemperatuur: 7

H Producent

H.01 Producent: Brescialat
H.02 EEG nummer: I 15 593
H.03 Land: Italie
H.04 Streek: Campnia

Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig - = afwezig ? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Geen opgave verstrekt door producent

- I.01 Koemelkeiwit:
- I.02 Noten:
- I.03 Lactose:
- I.04 Notenolie:
- I.05 Kippenei:
- I.06 Pinda's:
- 1.07 Soja Eiwit:
- I.08 Pinda Olie:
- 1.09 Soja Olie:
- I.10 Sesam:
- I.11 Gluten:
- I.12 Sesam Olie:
- I.13 Tarwe:
- 1.14 Glutaminaat: (E620 E625)
- I.15 Rogge:
- 1.16 Rundvlees:
- I.17 Sulfiet E220 t/m E227:
- I.18 Varkensvlees:
- I.19 Benzoezuur en Parabenen (E210 t/m E219)
- I.20 Kippenvlees:
- I.21 Vis:
- I.22 Azokleurstof:

(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151 Briljantzwart BN)

I.23 Tartrzine E102:

Schaal- en Schelpdieren:

- I.24 Kaneel:
- I.25 Mais:
- I.26 Vanilline:
- I.27 Cacao:
- 1.28 Koriander:
- 1.29 Gist:
- I.30 Selderij:
- I.31 Peilvruchten:
- I.32 Umbelleferae:

Overigen:

- I.34 Glucosestroop:
- 1.38 Nitraat:
- I.35 Sacharose:
- I.39 Nitriet:
- 1.36 Fructose:
- I.40 Gelatine:
- I.37 Kippeneiwit:
- I.41 Nog niet benoemd: