Datum opmaak
 28-11-2013

 Datum afgifte
 19-11-2014

 Pagina
 1 / 4



## **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Merknaam HALLOUMI e250G (RM)

**GN-code** 

Receptuurcode 122586

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

#### Productomschrijving

Halloumi (orig.Cyprus) 250gr RM

#### Ingrediëntendeclaratie

gethermiseerde koe-schapen-geitenmelk, zout, microbieel stremsel, gedroogde muntblaadjes (stukjes)

#### Voedingswaarde

	100 g
Energie	1299 k
	313 k
Vetten	25,0 g
- Verzadigd	16,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	<u>-</u>
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	_
Cholesterol	-
Koolhydraten	2,0 g
- Suikers	1,0 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	20,0 g
Zout	3,0 g
Natrium	1,20 g
Calcium	-

 Datum opmaak
 28-11-2013

 Datum afgifte
 19-11-2014

 Pagina
 2 / 4



# **EIGENSCHAPPEN**

Merknaam HALLOUMI e250G (RM)

**GN-code** 

Receptuurcode 122586

EAN-code HE EAN-code CE

Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

#### **Allergenen Informatie**

Anorgenen informatio	
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 : Macademianoten	-
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	-

 Datum opmaak
 28-11-2013

 Datum afgifte
 19-11-2014

 Pagina
 3 / 4



#### Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	46		
Droge stof gehalte	54		
Vet in droge stof	43		
Vocht in vetvrije stof	61		
pH- waarde	6,3	6,2-6,4	

#### Productkenmerken

Melksoort	gethermiseerde koe, schapen- geitenmelk
Leeftijd	
Smaak	kenmerkend, licht melkachtig, licht zoutig, licht muntachtig
Consistentie	makkelijk snijdbaar
Kleur zuivel	wit tot licht crèmekleurig
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	rechthoek
Gewicht	250 g
Afmetingen (mm)	L: 120 x B: 100 x H: 45

#### Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<100		
Schimmels	<100		
Staphylococcus aureus	<10		
Enterobacteriaciae/coliformen			
Escherichia coli	<100		
Salmonella spp.	abs/25g		
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Campylobacter			

### Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gethermiseerd
Behandeltemperatuur (°C)	68
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2 mm
RVS (min. detectiegrens)	2,5 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

 Datum opmaak
 28-11-2013

 Datum afgifte
 19-11-2014

 Pagina
 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	5016614057090	5290036000593
lengte	120	120
breedte	98	98
hoogte	40	40
gewicht	0.25	0.25
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	10.00

### Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			17,1	2,9		
Omverpakking			122			

### Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-6
Relatieve vochtigheid (%)	46
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	maand/jaar
Codering houdbaarheid	maand/jaar