

Productspecificatie Jong Belegen 48 + Hotelblok (euro-formaat)



Art. nr.: JB1902L
Revisie: 28-2-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

Productomschrijving

Uiterlijk omschrijving

Origine	Nederland	Vorm	blokvorm
Smaak	licht gerijpt, zuiver	Gewicht	ca. 4 kg per blok
Kleur	Ivoorkleurig tot geel	Formaat	ca. 10 x 12 x 30 cm
Zuivel	voldoende stevig		

Kwantitatieve Ingredientendeclaratie

Gep. Koemelk incl. zuursel (NL)	ca. 98%	
Zout (NL) *	ca. 1,9%	NL = Nederland
Zuursel (NL)		DK = Denemarken
Dierlijk Stremsel (DK)	<. 0,02%	* ongejodeerd
Conserveringsmiddel *** (E251) (NL)	< 0,004 %	** = natuur identiek
Kleurstof Caroteen ** E160a) (DK)	<. 0,0001%	*** = natuurlijk

Voedingswaarde per 100 gram

Gem. Energiewaarde	1541 kJ / 371 kcal			Zuivel transvet	0,69 g
Water	40,5 g	vet	30,5 g	Cholesterol	97,7 mg
Eiwit	23,4 g			Koolhydraten	0 g
		waarvan verz. Vet	20,8 g	-waarvan suikers	0 g
		enkelv. Onverz.vet	8,9 g	- waarvan zetmeel	0 g
		meerv. Onverz.vet	0,8 g	Voedingsvezels	0 g

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Vochtgehalte	40,5 g	Nitraat	50 ppm
Vetgehalte in droge stof	51,3 g	pH	5,30
Zoutgehalte in droge stof	3,2 g		
Zoutgehalte in de kaas	1,9 g		
Natrium	762 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 Jong Belegen 48 + Hotelblok (euro-formaat)



Art. nr.: JB1902L
Revisie: 28-2-2013

EG nummer NL Z0114 EG

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

Verpakking

Gebruikersverpakking

Verpakkingsmateriaal onder krimpzak
Verpakkingsmateriaal boven krimpzak
Inhoud verpakking ca. 4 kg
Toevoeging verpakking vacuum

Omverpakking

Materiaal omverpakking CBL 17 krat
Inhoud omverpakking 4 x ca. 4 kg
Afmeting CBL KRAT 17
Palletinhoud 40 CBL x ca. 16 kg

Transport en bewaarcondities

Transport gekoeld
Transport temperatuur max 1° - 7° C
Bewaartemperatuur max 1° - 7° C
T.H.T. termijn af productie 75 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 ☐
02 Schaaldieren & producten op basis hiervan (garnalen, kreeften, krabben) ☐
03 eieren & producten op basis van schaal-eieren ☐
04 vis & producten op basis hiervan ☐
05 Aardnoten (pinda's) & producten op basis hiervan ☐
06 Soja & producten op basis hiervan ☐
07 Melk & producten op basis hiervan ☒
08 Noten (schaalvruchten) (amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot, Macademianoot & producten op basis van noten) ☐

09 Selderij & producten op basis hiervan ☐
10 Mosterd & producten op basis hiervan ☐
11 Sesamzaad & producten op basis hiervan ☐
12 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 ml/l uitgedrukt als SO₂ ☐
13 Lupine & producten op basis hiervan ☐
14 Weekdieren & producten op basis hiervan ☐

20 lactose * ☒
21 Cacao ☐
22 Glutamaat (E620-E625) ☐
23 Kippenvlees ☐
24 Koriander ☐
25 Maïs ☐
26 Peulvruchten ☐
27 Rundvlees ☐
28 Varkensvlees ☐
29 Wortel ☐

** 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: 4-11-2014

Naam + Paraaf Afnemer:
.....

Specificatie ingevuld
door: A.Roeterdink