

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

| | |
|---------------|------------------------------|
| Merknaam | WHITE CH. KRUIDEN/OLIE e1.5K |
| GN-code | |
| Receptuurcode | 114153 |
| EAN-code HE | |
| EAN-code CE | |
| Bruto gewicht | 0 |
| Netto gewicht | 0 |

Productomschrijving

Witte kaas in olie met kruiden 1,5 kg

Ingrediëntendeclaratie

witte **kaas** (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel), ongeharde raapzaadolie, kruiden- en knoflookmix 0.3%

Voedingswaarde

| | 100 g |
|---------------------------|----------|
| Energie | 1341 kJ |
| | 324 kcal |
| Vetten | 28,6 g |
| - Verzadigd | 12,5 g |
| - Enkelvoudig onverzadigd | 10,3 g |
| - Meervoudig onverzadigd | 3,2 g |
| - Trans | 0,7 g |
| Cholesterol | 61 mg |
| Koolhydraten | 0,2 g |
| - Suikers | 0,1 g |
| Voedingsvezels | 0,2 g |
| Eiwitten | 15,9 g |
| Zout | 3,0 g |
| Natrium | 1,22 g |
| Calcium | 0,24 g |

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam WHITE CH. KRUIDEN/OLIE e1.5K
GN-code
Receptuurcode 114153
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 | - |

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

| | Gemiddeld % | Tolerantie | Methode |
|------------------------|-------------|------------|-----------------------|
| Vocht | 55,5 | 50,5-59,5 | ISO 5534/IDF 4 |
| Droge stof gehalte | 44,5 | 40,5-49,5 | ISO 5534/IDF 4 |
| Vet in droge stof | 46,5 | 45-49,9 | berekend |
| Vocht in vetvrije stof | 70 | 67-73 | berekend |
| pH- waarde | 4,7 | 4,5-4,9 | Potentiometric method |

Productkenmerken

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| Melksoort | gepasteuriseerde koemelk |
| Leeftijd | 28 dagen |
| Smaak | natuurlijk gerijpt, zoutig, licht ranzig, en kruidige smaak |
| Consistentie | halfhard |
| Kleur zuivel | wit tot crèmekleurig en natuurlijke kleur van de kruiden |
| Kleur korst | n.v.t. |
| Korstbewerking | n.v.t. |
| Vorm | blokjes (kubusvorm) |
| Gewicht | 1,5 kg (900gr uitlekgewicht) |
| Afmetingen (mm) | 12,5 mm (1 blokje) |

Microbiologische kenmerken

| | Streefwaarde (kve/g) | Maximum (kve/g) | Methode |
|-------------------------------|----------------------|-----------------|-----------|
| Aeroob mesofiel kiemgetal | | | |
| Gisten | | | |
| Schimmels | | | |
| Staphylococcus aureus | <10 | <10 | ISO 6888 |
| Enterobacteriaceae/coliformen | <10 | <1.000 | ISO 4832 |
| Escherichia coli | <10 | <100 | ISO 16649 |
| Salmonella spp. | | | |
| Listeria monocytogenes | abs/25g | abs/25g | ISO 11290 |
| Campylobacter | | | |

Ondergane behandelingen bij bereiding product

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Hittebehandeling melk | gepasteuriseerd |
| Behandeltemperatuur (°C) | |
| Behandeltijd | |
| Product/ grondstof doorstraald | nee |
| Metaaldetectie | |
| Ferro (min. detectiegrens) | |
| Non Ferro (min. detectiegrens) | |
| RVS (min. detectiegrens) | |
| Vrij van GGO? | ja |
| Vrij van vreemde bestanddelen? | ja |
| Geschikt voor vegetariërs? | ja |
| Is het product biologisch? | nee |

Datum opmaak 08-08-2014
Datum afgifte 23-12-2014
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

| | stuks verpakking | omverpakking |
|-------------------------------|------------------|----------------|
| EAN code | 8710597141537 | 18710597141534 |
| lengte | | |
| breedte | | |
| hoogte | | |
| gewicht | | |
| variabel gewicht | | |
| aantal stuks per omverpakking | 1.00 | |

Verpakkingsmateriaal

| | Glas (g) | Metaal (g) | Papier/ karton (g) | Kunststof (g) | Hout (g) | Overig (g) |
|--------------|----------|------------|--------------------|---------------|----------|------------|
| Verpakking | | | | | | |
| Omverpakking | | | | | | |

Leverings- en bewaarcondities

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Wijze van transport | gekoeld |
| Transporttemperatuur (°C) | <7 |
| Overige condities | |
| Temperatuur bij aflevering (°C) | <7 |
| Bewaartemperatuur (°C) | 2-5 |
| Relatieve vochtigheid (%) | |
| Houdbaarheid af productie | |
| Houdbaarheid bij aflevering | Op aanvraag beschikbaar |
| Codering houdbaarheid | |