

Datum: 01-01-13
Versie: 1
Gemaakt door: Harriët Drenth



Productspecificatie

Art. 60112

QimiQ Base

- | | | |
|----|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Productomschrijving | De vochtstabiliserende zuivelbasis voor al uw warme en koude bereiding. Snijvaste zuivelbasis met 15% vet. |
| 2 | Ingrediënten | Room: 99%, Gelatine: 1% |
| 3 | Voedingswaarde
(per 100 gram) | Energie: 699 kJ, 169 kcal
Eiwit: 4.5 gram
Koolhydraten: 4.0 gram
Vet: 15.0 gram |
| 4 | Visuele en organoleptische kenmerken | Kleur en uiterlijk; roomwitte gladde massa welke bij kamertemperatuur een vaste structuur heeft
Geur; frisse neutrale geur van room
Smaak; volle neutrale roomsmak |
| 5 | Allergie | Het product bevat koemelkeiwit, lactose |
| 6 | Opslag en Leveringscondities | Afleveringstemperatuur: ongekoeld / omgevingstemperatuur
Bewaartemperatuur: ongekoeld / omgevingstemperatuur na openen gekoeld (max 7°C) nog 3 tot 4 dagen houdbaar.

Houdbaarheid bij aanlevering grossier: minimaal 90 dagen |
| 7 | Bedoeld Gebruik | Het product is geschikt voor direct gebruik. |
| 8 | Verpakking | Materiaal: Combibloc (12 stuks) op kartonnen tray. Per tray in kunststof folie.

Inhoud: 12 x 1 kg |
| 9 | Chemische Gegevens | pH waarde: 6,4-6,8
Vetgehalte: 14,8 - 15,2 %
Viscositeit 700.000 - 900.000 cP |
| 10 | Microbiologische Waarden | Bacillus cereus < 3 kve/ml
Coliformen negatief in 1 ml
E coli negatief in 1 ml
Salmonella spp. negatief in 25 ml
Listeria monocytogenes negatief in 25 ml |
| 11 | Kwaliteitsgarantie | Alle productieplaatsen van Grenslanland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC of IFS. Grenslanland Zuivel zelf werkt volgens de hygiëncode transport en logistiek van levensmiddelen. |
| 12 | GMO -Verklaring | Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen en is ook niet met behulp van genetisch gemodificeerde organismen geproduceerd. |

