

Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	03704
Artikelomschrijving	Edam folie rasp grof
Artikelomschrijving	5 x 2kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 40+
E.G.-erkenningsnummer	NL Z 0187 EG
Goederencode	04062000

Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	94,6145	±	ingrediënt	
aardappelzetmeel	Plantaardig	2,8000	=		DE, NL
zout	Mineraal	1,9440	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,5832	±	verzuring	
stremsel	Dierlijk	0,0194	<=	stremming	
calciumchloride *	Mineraal	0,0097 E509	<=	stremmingshulpstof	
natriumnitraat	Mineraal	0,0097 E251	<=	conserveermiddel	
annatto	Plantaardig	0,0097 E160B	<=	kleurstof	
carotenen	Plant./synt.	0,0097 E160A	<=	kleurstof	

* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,aardappelzetmeel,zout,zuursel (MELK),stremsel,conserveermiddel:E251,kleurstof:E160B,E160A

* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Organoleptische karakteristieken

Vorm	Grof geraspt
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Smaak	Mild en zuiver
Geur	Mild
Consistentie	Geraspt

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
Water in de vetvrije kaasmassa	52,4			Calculatie
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	40,19		49,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		40	45	Calculatie
Zoutgehalte (%)		1,0	4,0	ISO-1738

Voedingswaarden per 100 gram (gemiddeld in gram tenzij anders vermeld) Bron: Berekend

Energie (kJ)	1.299
Energie (kcal)	313
Vetten	23,3
Waarvan verzadigd	16,5
Waarvan onverzadigd	5,9
Waarvan meerv. Onverzadigd	0,9
Waarvan trans	0,5
Cholesterol (mg)	53
Koolhydraten	2,4
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	2,4
Vezels	0,00
Eiwitten	23,3
waarvan dierlijk	23,3
Zout	1,95
Natrium (mg)	778
Calcium (mg)	797

Onze producten zijn natuurproducten. De bovenstaande voedingswaarden kunnen op basis van van bijvoorbeeld natuurlijke rijping en seizoensinvloeden fluctueren.

Productspecificatie

Allergenendata

Dit product bevat: Vanuit receptuur / via kruisbesmetting

Melk Receptuur

Allergenen zijn afwezig tenzij hierboven anders vermeld wordt.

Bewaaradvies en houdbaarheid

Gekoeld bewaren (2-7°C). Na openen beperkt houdbaar.

Probeer wisselende temperaturen te vermijden om bederf als gevolg van condensvorming te voorkomen.

Houdbaarheid (bij productie) 150 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 60 dagen

Productclaims

Dit product is geschikt voor / vrij van:

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Schimmel			<500	1.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Gisten			<50.000	100.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes	5	0		Absent	kve/25g	ISO-11290-1
Salmonella				Absent	kve/25g	ISO-6579
Coagulase pos. Stafylokokken	5	2	<10	100	kve/g	ISO-6888-2
Enterobacteriaceae			<100	1.000	kve/g	ISO-21528-2
Escherichia coli	5	0	<10	100	kve/g	ISO-16649-2
Colliformen			<100	1.000	kve/g	ISO-4832

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat, c = maximum aantal eenheden waarvan de waarde tussen m en M ligt.

Verpakkingsinformatie

Consumenteneenheid

Vorm	Zak	
Afmetingen mm (L x B x H)	430x240x50	
Diameter (mm)	0	
E-weging	Ja	
Brutogewicht	2.014,6	Gram
Nettogewicht	2.000	Gram
Tarra CE	14,6	Gram
Plakmaten		
Verpakkingscondities	20% koolzuur (CO2) - 80% stikstof (N2)	
EAN-code	8710866510996	
Structuur EAN	EAN 13 8710866XXXXXC	
Codering THT	31-12-16 (DD-MM-JJ)	
Codering lotnummer CE	WO, Art, Lijn, Datum, Tijd	



Productspecificatie

Verkoopenheid

Verkoopenheid	DOOS
Afmetingen mm (L x B x H)	383x285x223
Brutogewicht	10,556 Kilogram
Nettogewicht	10 Kilogram
Tarra VE	0,556 Kilogram
EAN-code	08710866511009
Structuur EAN	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord
Codering lotnummer VE	Art, Lijn

Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x1.490
Brutogewicht	524,69 Kilogram
Nettogewicht	506,69 Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00 Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00 Kilogram
Aantal per laag	8
Aantal lagen	6
Aantal per pallet	48

Verklaring

Volgens Verordening (EG) nr 1829/2003 en (EG) nr 1830/2003 is het hierboven beschreven product niet genetisch gemodificeerd en / of bevat geen levensmiddelen, additieven en aroma's gemaakt van genetisch gemodificeerde organismen. Incidentele of technisch niet vermijdbare verontreiniging met genetisch gemodificeerd materiaal tot een grenswaarde van 0,9% op basis van de afzonderlijke bestanddelen, wordt uitgesloten. Het beschreven product hoeft niet als zodanig geëtiketteerd te worden volgens hierboven genoemde verordening.

Deze versie vervangt alle voorgaande versies: een nieuwe versie wordt niet automatisch toegezonden.