

Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	03604
Artikelomschrijving	Kasarella rasp grof
Artikelomschrijving	4 x 2kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 45+
E.G.-erkenningsnummer	NL Z 0187 EG
Goederencode	04062000

Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	94,4198	±	ingrediënt	
aardappelzetmeel	Plantaardig	3,0000	<=	antiklontermiddel	
zout	Mineraal	1,9400	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,5820	±	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	Plantaardig	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	Fijn geraspt
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Smaak	Mild en zuiver
Geur	Mild

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	40,62		45,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		45	50	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	3,5	ISO-1738

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

Energie (kJ)	1.473
Energie (kcal)	355
Vetten	27,7
Waarvan verzadigd	17,4
Waarvan onverzadigd	8,0
Waarvan meerv. Onverzadigd	1,1
Waarvan trans	0,7
Cholesterol (mg)	86
Koolhydraten	2,6
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	2,6
Vezels	0,00
Eiwitten	24,0
waarvan dierlijk	24,0
Zout	1,94
Natrium (mg)	776
Calcium (mg)	795

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

Allergenendata

Dit product bevat:	Vanuit receptuur / via kruisbesmetting
Melk	Receptuur



Productspecificatie

Lactose

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) 120 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 90 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	5	0		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
Coliformen			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	30% koolzuur (CO2) - 70% stikstof (N2)
EAN-code	8710866000756
Structuur EAN	EAN 13 8710866XXXXXC
Codering THT	31-12-16 (DD-MM-JJ)
Codering lotnummer CE	WO, Art, Lijn, Datum, Tijd

Verkoopeenheid

Verkoopeenheid	DOOS
Afmetingen mm (L x B x H)	389x290x232
Brutogewicht	8,64 Kilogram
Nettogewicht	8 Kilogram
Tarra VE	0,64 Kilogram
EAN-code	08710866004174
Structuur EAN	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord
Codering lotnummer VE	Art, Lijn

Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x1.720
Brutogewicht	505,84 Kilogram
Nettogewicht	483,84 Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00 Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00 Kilogram
Aantal per laag	8
Aantal lagen	7
Aantal per pallet	56

Verklaring



Productspecificatie

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.