

Productspecificatie : 121650 - Landana ZWARTE PEPER

Algemene gegevens	Productkenmerken	Aanwezigheid van Allergenen																																								
Artikelnummer: 121650 Productnaam: Landana ZWARTE PEPER Wettelijke benaming: Gouda 50+ Gewicht CE: 4,500 kg Gemiddeld gewicht HE: 4,500 kg EAN-code art CE: 8711842098187 EAN-code art HE: 8715009245506 Intrastat code: 04069078 GLN: 8711842000005 Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving	Smaak: karakteristiek Consistentie: stevig, doch goed snijdbaar Land van Herkomst: Nederland Microbiologische kenmerken <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bacteriologie</th> <th>streefwaarde</th> <th>maximaal</th> <th>methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-Coli/g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Hitte behandeld</i><10</td> <td>1.000</td> <td></td> <td>ISO 16649-2</td> </tr> <tr> <td><i>Rauwe melk</i></td> <td>10.000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteri <1.000</td> <td>10.000</td> <td></td> <td>ISO 21528-2</td> </tr> <tr> <td>Coagulase positieve staphylococci</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Hitte behandeld</i><100</td> <td>1.000</td> <td></td> <td>ISO6888-1 of 2</td> </tr> <tr> <td><i>Rauwe melk</i> <10.000</td> <td>100.000</td> <td></td> <td>ISO6888-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>afwezig</td> <td></td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Listeria m./25g</td> <td>afwezig</td> <td></td> <td>ISO 11290-1</td> </tr> </tbody> </table>	Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode	E-Coli/g				<i>Hitte behandeld</i> <10	1.000		ISO 16649-2	<i>Rauwe melk</i>	10.000			Enterobacteri <1.000	10.000		ISO 21528-2	Coagulase positieve staphylococci				<i>Hitte behandeld</i> <100	1.000		ISO6888-1 of 2	<i>Rauwe melk</i> <10.000	100.000		ISO6888-2	Salmonella/25g	afwezig		ISO 6579	Listeria m./25g	afwezig		ISO 11290-1	Allergenen: Melk * <i>Lactose</i> : <0,1 g / 100g Verpakkingsvorm: Bewaarvoorschrift: Koel bewaren 2-10°C Houdbaarheid verpakt: 90 dagen Na openen/ aansnijden beperkt houdbaar.
Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode																																							
E-Coli/g																																										
<i>Hitte behandeld</i> <10	1.000		ISO 16649-2																																							
<i>Rauwe melk</i>	10.000																																									
Enterobacteri <1.000	10.000		ISO 21528-2																																							
Coagulase positieve staphylococci																																										
<i>Hitte behandeld</i> <100	1.000		ISO6888-1 of 2																																							
<i>Rauwe melk</i> <10.000	100.000		ISO6888-2																																							
Salmonella/25g	afwezig		ISO 6579																																							
Listeria m./25g	afwezig		ISO 11290-1																																							
Ingrediënten	Fysisch / chemisch (gemiddeld)	Overig																																								
gepasteuriseerde KOEMELK, zout, 0,6% groene peper, 0,4% zwarte peper, zuursel, microbiëel stremsel, conserveermiddel: natriumnitrat.	Vochtgehalte: 42% Vetgehalte d.s.: 50%	Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, bevat het product geen van GGO afkomstige ingrediënten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003". Onze kazen worden metaal gedetecteerd of vallen onder een metaalbeheersplan. Ons product bevat geen ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling.																																								
Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram)	Leveranciersgegevens																																									
Energie: 1577kJ Energie: 381kcal Vetten: 32,1g Waarvan verzadigde vetzuren: 21,6g Koolhydraten: 0,0g Waarvan suikers: 0,0g Eiwitten: 22,9g Zout: 1,80g	Leverancier: Vandersterre Holland B.V. Adres: Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven Telefoon: +(31) 172 - 60 61 11 Telefax: +(31) 172 - 61 81 37 Website: www.vandersterregroep.nl E-mail: info@vandersterregroep.nl																																									
Door de natuurzuiverheid van kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.	U kunt onze certificaten downloaden op onze website: http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit																																									