



Productspecificatie : LND 1000 dagen kaas 1x1/2

Algemene gegevens	Handelseenheid	Aanwezigheid van Allergenen																																								
Artikelnummer: 5071701 Productnaam: LND 1000 dagen kaas 1x1/2 Wettelijke benaming: Gouda 48+ Gemiddeld gewicht HE: 5 kg EAN-code art CE: 8715009942740 EAN-code art HE: 8715009242741 GLN: 8711842000005 Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving	Krat/Doos: DS003 Aantal stuks per doos: 1 Aantal dozen per laag: 10 Aantal lagen per pallet: 5	Allergenen: Melk * <i>Lactose</i> : <0,1 g / 100g																																								
Ingrediënten	Productkenmerken	Bewaarcondities																																								
gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof: carotenen.	Smaak: karakteristiek Consistentie: brokkelig Land van Herkomst: Nederland	Bewaarvoorschrift: Koel bewaren, na openen beperkt houdbaar Na openen / aansnijden beperkt houdbaar. Verpakkingsvorm: Vacuüm Verpakkingsconditie: vacuüm verpakt																																								
Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram)	Microbiologische kenmerken	Overig																																								
<i>Energie</i> : 1953 kJ <i>Energie</i> : 471 kcal <i>Vetten</i> : 39,0 g <i>Waarvan verzadigde vetzuren</i> : 26,5 g <i>Koolhydraten</i> : 0,1 g <i>Waarvan suikers</i> : <0,1 g <i>Eiwitten</i> : 29,9 g <i>Zout</i> : 2,34 g	<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 staphylococcen</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 staphylococcen				<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	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.
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 staphylococcen																																										
<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																																							
Door de natuurzuiverheid van kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.	Fysisch / chemisch (gemiddeld)	Leveranciersgegevens																																								
	Vochtgehalte: 29% Vetgehalte d.s.: 48%	Leverancier: Vandersterre Packaging B.V. Adres: Industrieweg 11 1613KT Grootebroek Telefoon: +(31) 228 - 51 22 84 Telefax: +(31) 228 - 51 56 24 Website: www.vandersterregroep.nl E-mail: info@vandersterregroep.nl																																								
		U kunt onze certificaten downloaden op onze website: http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit																																								