

Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	53727
Artikelomschrijving	Cheddar rood rasp Vergeer grof
Artikelomschrijving	5 x 2kg
Wettelijke omschrijving	Cheddar rood 50+
E.G.-erkeningsnummer	NL Z 0507i EG
Goederencode	04062000

Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	94,8757	±	ingrediënt	
aardappelzetmeel	Plantaardig	3,0000	<=		
zout	Mineraal	1,5035	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,5820	±	verzuring	
microbieel stremsel	Microbiol.	0,0194	<=	Rhizomucor miehei	
annatto	Plantaardig	0,0097 E160B	<=	kleurstof	
calciumchloride *	Mineraal	0,0097 E509	<=	stremmingshulpstof	

* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,aardappelzetmeel,zout,zuursel (MELK),microbieel stremsel,kleurstof:E160B

* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Organoleptische karakteristieken

Vorm	Grof geraspt
Interne kleur	Oranje
Smaak	Fris zuur
Geur	Friszuur

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
Water in de vetvrije kaasmassa	53,3			Calculatie
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	36,3		39,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		50	60	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	2,5	ISO-1738

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

Energie (kJ)	1.641
Energie (kcal)	396
Vetten	32,0
Waarvan verzadigd	20,4
Waarvan onverzadigd	7,4
Waarvan meerv. Onverzadigd	1,0
Waarvan trans	1,3
Cholesterol (mg)	103
Koolhydraten	2,6
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	2,6
Vezels	0,00
Eiwitten	24,3
waarvan dierlijk	24,3
Zout	1,51
Natrium (mg)	602
Calcium (mg)	698

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
Lactose	Receptuur

Productspecificatie

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:

Vegetarisch

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Schimmel			100	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		<100	kve/g	ISO-11290-2
Salmonella	5	0	Absent	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	2	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	20% koolzuur (CO ₂) - 80% stikstof (N ₂)
EAN-code	8710866020860
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)	390x290x224
Brutogewicht	10,552 Kilogram
Nettogewicht	10 Kilogram
Tarra VE	0,552 Kilogram
EAN-code	08710866506876
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)	1.200x800x1.780
Brutogewicht	612,91 Kilogram
Nettogewicht	590,91 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.