


ALGEMEEN			PRODUKTKENMERKEN				AANWEZIGHEID VAN ALLERGENEN																					
naam leverancier : ID Fresh adres leverancier : R. Klingstraat 35 - 8940 Wervik telefoon leverancier : 056/31 55 93 fax leverancier : 056/31 34 78 e-mail leverancier : info@idfresh.be EG-erkenningsnr. : CO511 artikelnr. leverancier : 21 produktnaam : Vlaskaas 16k gemiddeld gewicht in kg : 16 EAN 128 code artikel : 01)95425021490216(15)yymmdd(31 intrastat-code : 04069078 verpakkingvorm : 1/1 1/2 1/4 afmeting artikel in cm (dia xH) : 41 x 14,5 gemiddeld netto- gewicht in gr. : 16000			smaak : intens, vol en complex aroma textuur : harde kaas oogvorming : enkel mooie, ronde ogen kleur : lichtgeel geur : licht zoet				koemelkeiwit																					
			MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN				GEGEVENS PRODUCENT																					
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>bacteriologie</th> <th>streefwaarde</th> <th>tolerantie</th> <th>methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>escherichia coli</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>ISO 16649-2</td> </tr> <tr> <td>salmonella</td> <td>Afwezig</td> <td>-</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>listeria monocytogenes</td> <td>Afwezig</td> <td>-</td> <td>ISO 11290-1</td> </tr> <tr> <td>staphylococcus aureus</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>ISO 6888</td> </tr> </tbody> </table>				bacteriologie	streefwaarde	tolerantie	methode	escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2	salmonella	Afwezig	-	ISO 6579	listeria monocytogenes	Afwezig	-	ISO 11290-1	staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888	naam producent : CONO Kaasmakers adres producent : Rijperweg 20-Midden Beemster telefoon producent : fax producent : e-mail producent : EG-erkenningsnr. :	
bacteriologie	streefwaarde	tolerantie	methode																									
escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2																									
salmonella	Afwezig	-	ISO 6579																									
listeria monocytogenes	Afwezig	-	ISO 11290-1																									
staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888																									
INGREDIENTEN			FYSISCH / CHEMISCH (gemiddeld)																									
gepasteuriseerde KOEMELK zout zuurteregelaar: calciumchloride conserveermiddel: natriumnitraat dierlijk stremsel zuursel kleurstof: annatto			vochtgehalte : 38% vetgehalte droge stof : 48 eiwitgehalte : 30,15% zoutgehalte : 2,09%																									
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			VERPAKKING																									
	eenheid	per 100 gr	materiaal : papier afmeting (dia xH) in cm : 41 x 14,5 # eenheden per pallet : 16 # eenheden per laag : 7 pallethoogte incl. pallet : 78 cm tarra in gr : /																									
energie	kJ	1624	HOUDBAARHEID EN BEWAREN																									
energie	kcal	388																										
vetten	gr	29,76	houdbaarheid na productie (dagen) : / houdbaarheid na levering (dagen) : 30 bewaartemperatuur (min.-max. in C°) : 2 7																									
waarvan verzadigd	gr	21,8																										
waarvan enkelv. onverzadigd	gr	7																										
waarvan meerv. onverzadigd	gr	1																										
koolhydraten	gr	0																										
waarvan gesuikerd	gr	0																										
eiwit	gr	30,15																										
voedingsvezel	gr	0																										
zout	gr	2,09																										
FOTO PRODUKT																												
																												
CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID																												
naam : Desmet Jan telefoon : 056/31 55 93 e-mail : jan.desmet@idfresh.be																												