




PRODUKTSPECIFICATIE : FLANDRIEN OUD

datum bijwerking : 20/09/2017

ALGEMEEN			PRODUKTENMERKEN				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 : 111 produktnaam : Flandrien Oud 18k gemiddeld gewicht in kg : 18 EAN 128 code artikel : 1)95425021491114(15)yymmdd(310 intrastat-code : 04069078 verpakkingsvorm : 1/1 1/2 afmeting artikel in cm (dia xH) : 42 x 14,5 gemiddeld netto- gewicht in gr. : 18000			smaak : krachtige, complexe smaak textuur : vaste structuur oogvorming : veel en mooie ronde ogen kleur : geel geur : aangenaam				koemelkeiwit eiwit van ei		
			MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN				GEGEVENS PRODUCENT		
			bacteriologie	streefwaarde	tolerantie	methode	naam producent : De Kazerij bvba adres producent : Vagevuurstraat 25 -8940 Wervik telefoon producent : 056/31 55 93 fax producent : 056/31 34 78 e-mail producent : info@flandrienkaas.be EG-erkenningsnr. : K504		
			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)					FOTO PRODUKT	
gepasteuriseerde KOEMELK zout zuurteregelaar: calciumchloride conserveermiddel: natriumnitrat dierlijk stremsel zuursel lysozym (EI) kleurstof: annatto			vochtgehalte : 37% vetgehalte droge stof : 50+ eiwitgehalte : 28,30% zoutgehalte : 2,02%						
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			VERPAKKING						
	eenheid	per 100 gr	materiaal : papier afmeting (dia xH) in cm : 42 x 14 # eenheden per pallet : 16 # eenheden per laag : 7 pallethoogte incl. pallet : 78 cm tarra in gr : /					CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID	
energie	kJ	1708	HOUDBAARHEID EN BEWAREN					naam : Desmet Jan telefoon : 056/31 55 93 e-mail : jan.desmet@idfresh.be	
energie	kcal	407,5							
vetten	gr	32,7	houdbaarheid na productie (dagen) :		/				
waarvan verzadigd	gr	23,5	houdbaarheid na levering (dagen) :		30				
waarvan enkelv. onverzadigd	gr	8,2	bewaartemperatuur (min.-max. in C°) :		2	7			
waarvan meerv. onverzadigd	gr	0,87							
koolhydraten	gr	0							
waarvan gesuikerd	gr	0							
eiwit	gr	28,3							
voedingsvezel	gr	0							
zout	gr	2							