

Datum opmaak: 07-05-2014  
Datum afgifte: 25-09-2018  
Pagina: 1



Merknaam MILNER GER/DV 1 ST 6KG  
Code 144479

## Productomschrijving

Milner gerijpt, kaas 30+, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.278 kJ
Energie	306 kcal
Vetten	19,70 g
- Verzadigd	13,30 g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,80 g
- Meervoudig onverzadigd	0,50 g
- Trans	0,44 g
Cholesterol	63,20 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	31,50 g
Zout	1,92 g
Natrium	0,766 g
Calcium	1,019 g
Organische zuren	1,00 g

## Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-

Datum opmaak: 07-05-2014  
 Datum afgifte: 25-09-2018  
 Pagina: 2



9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof	58,1	56,6 - 59,6	
pH-waarde	5,4	5,2 - 5,6	NEN 3775
Vet in droge stof	34	33 - 35	ISO 1735
Vocht	41,9	40,4 - 43,4	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	52,18		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	gerijpt
Smaak	iets zoet, aromatisch, kruidig
Consistentie	voldoende stevig, iets smedig, enkele min of meer ronde openingen van 1 - 10 mm
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine, korst niet eetbaar
Vorm	2 halve platcilindrische kazen
Gewicht	6.000 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	hele kaas: D: ca. 350 / H: max. 109

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	°C
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee

Datum opmaak: 07-05-2014  
Datum afgifte: 25-09-2018  
Pagina: 3



## Metaaldetectie

Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	8710912307344	-

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	g

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	
EG code	
Europese bescherming?	
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	04069089
Weidemelk?	
Weidemelk logo op product aanwezig?	