

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 : 161 produktnaam : Flandrien Grand Cru 15k gemiddeld gewicht in kg : 15 EAN 128 code artikel : 0195425021491619(15)yymmdd(31) intrastat-code : 04069078 verpakkingsvorm : 1/1 1/2 afmeting artikel in cm (dia xH) : 42 x 14,5 gemiddeld netto- gewicht in gr. : 15000			smaak : rachtige, complexe smaak, lange nasmaak textuur : vaste structuur, zoutkristallen oogvorming : veel en mooie ronde ogen kleur : donkergeel geur : aangenaam				koemelkeiwit eiwit van ei																					
			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 : 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	
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: natriumnitrat dierlijk stremsel zuursel lysozym (EI) kleurstof: annatto			vochtgehalte : 35% vetgehalte droge stof : 50+ eiwitgehalte : 30,50% zoutgehalte : 2,04%																									
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 : /																									
energie	kJ	1751	HOUDBAARHEID EN BEWAREN																									
energie	kcal	419	houdbaarheid na productie (dagen) : / houdbaarheid na levering (dagen) : 30 bewaartemperatuur (min.-max. in C°) : 2 7																									
vetten	gr	33																										
waarvan verzadigd	gr	23,5																										
waarvan enkelv. onverzadigd	gr	8,2																										
waarvan meerv. onverzadigd	gr	0,87																										
koolhydraten	gr	0																										
waarvan gesuikerd	gr	0																										
eiwit	gr	30,5																										
voedingsvezel	gr	0																										
zout	gr	2																										
FOTO PRODUKT																												
CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID																												
naam : Desmet Jan telefoon : 056/31 55 93 e-mail : jan.desmet@idfresh.be																												