

OA 48+ 2X½ PSTW BOD

Datum afgifte 15-08-2018
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Merknaam	OA 48+ 2X½ PSTW BOD
Code	300010
Versie	1
EAN-code HE	019 87 102431 0265 6 3103 ggg,ggg15jjmdd
EAN code CE	28 1203 *gg,ggg* / 019 87 102432 0265 3 3103 ggg,ggg15jjmdd

Ingrediëntendeclaratie

melk (gepasteuriseerd), zout, zuursel (**melk**), stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (carotenen)

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1788	kJ
Energie	431	kcal
Vetten	35,0	g
- waarvan verzadigd	23,3	g
Koolhydraten	0,0	g
- waarvan suikers	0,0	g
Eiwitten	29,0	g
Zout	2,3	g

Datum afgifte 15-08-2018
Pagina 2



Kenmerken product

Weidemelk (min. 120 dagen per jaar / 6 uur per dag) +

Allergenen en producten daarvan (2007/68/EG)

01 : Glutenbevattende granen :	-
02 : Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
03 : Eieren en producten op basis van eieren	-
04 : Vis en producten op basis van vis	-
05 : Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
06 : Soja en producten op basis van soja	-
07 : Melk en producten op basis van melk	+
08 : Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
09 : Selderij en producten op basis van selderij	-
10 : Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11 : Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12 : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2	-
13 : Lupine en producten op basis van lupine	-
14 : Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Sensorische eigenschappen op eindleeftijd

Smaak	Tot in perfectie gerijpte oude kaas
Aanzicht van het zuivel	Ivoor tot geel
Consistentie	Snijdbaar

Algemeen

Warenwettelijke naam	Kaas 48+
Commodity code	04069078

Fysische en chemische gegevens

pH (14 dagen na productie)	5.20-5.40
Vetgehalte in de droge stof (%)	50.0-52.0
Streefwaarde vetgehalte in droge stof (%)	51.0 +/-0,5
Vochtgehalte (14 dagen na productie) (%)	39.0-42.0
Streefwaarde vochtgehalte (14 dagen na productie) (%)	40.5 +/-0,5
Zoutgehalte in de droge stof (%)	3,0 - 4,0
Streefwaarde zoutgehalte in droge stof (%)	3,5 +/-0,25%
Stremsel	Dierlijk

Datum afgifte 15-08-2018
Pagina 3



Microbiologie

Enterobacteriaceae (kve/g)	< 1000
Coliformen (kve/g)	< 1000
E-coli (kve/g)	< 100
Sporevormers (kve/g)	afwezig
Gisten (kve/g)	< 5000
Schimmels (kve/g)	< 1000
Coagulase-positieve stafylokokken (kve/g)	< 100
Salmonella (kve/25g)	negatief
Listeria (kve/25g)	negatief
Toxines	afwezig

Consumenten eenheid (CE)

CE Netto gewicht (g)	5585
CE Bruto gewicht (g)	5609
CE E-weging?	NEE
CE Hoogte (cm)	11
CE Lengte (cm)	38
CE Breedte (cm)	19
CE Verpakkings soort	Vacuüm
CE Aantal plakken stukken per verp.	1
CE Korst	ja, met vloei-etiket en banderol zonder paraffine
CE Gas samenstelling	
CE Vorm / Figuur / Aflegpatroon	1/2
CE THT bij levering (d)	89
CE THT bij productie (d)	133
Bewaartemperatuur	Max. 7°C

Handels eenheid (BE)

HE Netto gewicht (g)	11170
HE Bruto gewicht (g)	11618
HE Vast gewicht HE	NEE
HE Hoogte (cm)	13
HE Lengte (cm)	39,7
HE Breedte (cm)	39,7
HE Verpakkings soort	Kartonnen doos open
HE Aantal in omdoos	2
HE Stapeling in omdoos	
HE Tape Boven	NEE
HE Tape onder	NEE
HE Erkenningscode	BE C0021 EG
HE Bewaartemperatuur	Max. 7°C

Datum afgifte 15-08-2018
Pagina 4



Palletbelading

Pallet	Euro Pallet
Dozen per Laag	6
Aantal lagen	11
Pallet Hoogte (cm)	
Lagen verspringen	NEE
Opmerkingen	

GGO-verklaring en andere wettelijke vereisten

To our best knowledge and based on declarations of our suppliers, we declare that, following EC regulations 1829/2003 and 1830/2003 of 22 september, published in the Official Journal of the European Communities, dated 18 October 2003, relating respectively to genetically modified organisms, all Westland cheese products are GMO-free.

Product and production process are conform with the Dutch and European legislation and the Russian Federal law 88.

Complies to Regulation (EC) 1935/2004 of the European parliament and the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealed directives 80/590/EC and 89/109/EC.