



## Technische fiche

90105/30 GEMARINEERDE KAAS NAT 4X1500G



<b>Productgroep</b>	KAAS
<b>Omschrijving</b>	Gemarineerde kaas van koemelk in hoogwaardige plantaardige olie, verpakt in hersluitbaar bakje.
<b>Specifiek</b>	Koel bewaren
<b>Gebruik</b>	Zeer geschikt in salades of als aperitiefhapje
<b>Ingredienten</b>	Kaas 40% V.G. (KOEMELK, zout, melkzuurferment, stremsel), koolzaadolie, zwarte peper, oregano, tijm, peterselie, knoflook.
<b>Houdbaarheid</b>	90 dagen
<b>Te bewaren bij</b>	MAX 7 °C
<b>Netto gewicht</b>	1500 g
<b>EAN-code</b>	5412500127708
<b>Barcode omdoos</b>	5412500910812

## Primaire verpakking

Verpakking	-Decatray 2114-83 1860ml rcp transparant -film decaflex 10001 430mm non peel -kaaszift 194x126x18mm cpp naturel -Deksel deca 2114 rcp transparant
Afmeting ( l x b x h )	215 x 147 x 93 MM
Netto gewicht	1504 g
Tarra gewicht	75 g
Bruto gewicht	1579 g
	4 stuks per doos
	55 dozen per europallet
	220 stuks per europallet
	369 kg per europallet

## Omverpakking

Verpakking	KA30 - Amerikaanse doos feta 450x305x91
Afmeting ( l x b x h )	450 x 305 x 95 MM
Netto gewicht	6000 g
Tarra gewicht	701 g
Bruto gewicht	6701 g
	Aantal lagen per europallet 5
	Aantal omverpakking per laag 11

## Voedingswaarde

Energetische waarde (kcal)	562,1	kcal	Energetische waarde (kJ)	2315,8	kJ
Vet (g)	58,3	(g)/100g	Suikers (g)	3	(g)/100g
Eiwitten (g)	6	(g)/100g	Zout (g)	1,2	(g)/100g
Koolhydraten (g)	3,1	(g)/100g	Verzadigd vet (%)	9,6	(g)/100g

## Fysico-chemische eigenschappen

pH 4,5

## Technische fiche

90105/30 GEMARINEERDE KAAS NAT 4X1500G

## Microbiologische eigenschappen

Indicator	Doel	Tolerantie	Waarde einde tht
Gisten	<10	<10000	<10000
Schimmels	<100	<10000	<10000
Totaal aëroob kiemgetal	<1000	<100000	<3000000
Staphylococcus coagulase +	<10	<100	<1000
Salmonella spp.	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
E. coli	0	<10	<100

## Claims

- Vegetarisch dieet
- Veganistisch dieet
- ✓ Vrij van GMO/Gentechnologie
- ✓ Vrij van bestraalde ingrediënten
- ✓ Proefdiervrij
- Afkomstig van rauwe melk

## Overzicht allergenen

Allergenen met een grijze achtergrond dienen wettelijk verplicht op het etiket te worden vermeld.

<input checked="" type="checkbox"/> Koemelkeiwit	<input checked="" type="checkbox"/> Lactose	<input type="checkbox"/> Eieren
<input type="checkbox"/> Haver	<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Gluten
<input type="checkbox"/> Tarwe	<input type="checkbox"/> Rogge	<input type="checkbox"/> Saccharose
<input type="checkbox"/> Rundvlees	<input type="checkbox"/> Varkensvlees	<input type="checkbox"/> Kippenvlees
<input type="checkbox"/> Vis	<input type="checkbox"/> Schaal- en schelpdieren	<input type="checkbox"/> Fructose
<input type="checkbox"/> Maïs	<input type="checkbox"/> Cacao	<input type="checkbox"/> Gist
<input type="checkbox"/> Peulvruchten	<input type="checkbox"/> Noten	<input type="checkbox"/> Pinda's
<input type="checkbox"/> Glutaminaat	<input type="checkbox"/> Sulfiet (E220 t/m E227)	<input type="checkbox"/> BHA/BHT (E320-E321)
<input type="checkbox"/> Parabenen (E214 t/m E219)	<input type="checkbox"/> Azo-kleurstoffen	<input type="checkbox"/> Tartrazine (E102)
<input type="checkbox"/> Oranjegeel (E110)	<input type="checkbox"/> Benzoëzuur (E210 t/m E213)	<input type="checkbox"/> Azorubine (E122)
<input type="checkbox"/> Amarant (E123)	<input type="checkbox"/> Cochenillerood (E124)	<input type="checkbox"/> Sorbinezuur (E200)
<input type="checkbox"/> Kaneel	<input type="checkbox"/> Vanilline	<input type="checkbox"/> Koriander
<input type="checkbox"/> Selder	<input type="checkbox"/> Umbelliferae	<input type="checkbox"/> Nachtschadefamilie
<input type="checkbox"/> Gerst	<input type="checkbox"/> Wortel	<input type="checkbox"/> Sesam
<input type="checkbox"/> Mosterd	<input type="checkbox"/> Lupinen	<input type="checkbox"/> Weekdieren