

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum uitgifte : 17 december 2018
 Productgroep : 1 geraspte kaas
 Artikelnummer : 67002242
 Blad : 1/2

PRODUCT: RASP EMMENTALER 45+ 3 MM 10 X 1 KG IN DOOS

A. Productkenmerken

1. Productomschrijving	: Rasp Emmentaler 45+
2. Land van herkomst/productie	: Nederland
3. Melksoort	: Koemelk
4. Leeftijd	: vanaf 4 weken
5. Smaak	: Mild, zuiver
6. Kleur zuivel	: Ivoorkleurig tot geel
7. Raspmaat	: 3mm
8. Dit product bevat geen grondstoffen die verkregen zijn met behulp van genetische modificatietechnieken	: waar
9. Dit product is vrij van vreemde bestanddelen (metaal, hout, glas etc.)	: waar, Zie I.9

B. Ingrediënten, percentages en herkomst

1. Gepasteuriseerde koemelk	: 96 %
2. Aardappelzetmeel	: ≤ 3 %
3. Zout	: 0,7 %
4. Zuursel	: < 1 %
5. Stremsel (microbieel)	: < 1 %

C. Fysische / chemische kenmerken

1. Vocht	: ± 38%
2. Vet in d.s.	: 45 %
3. pH	: 5,2

D. Gemiddelde voedingswaarden per 100 gram

1. Energie	: 1546 kJ 368 kcal
2. Water	: ± 38 gram
3. Eiwit	: 27 gram
4. Vet	: 28 gram waarvan verzadigd: 17,5 gram
5. Koolhydraten	: ≤ 3 gram waarvan suiker: 0 gram
6. Zout	: 0,7 gram
7. vezels	: 0 gram

E. Microbiologische en chemische specificaties

1. E-coli	: 1000 Max
2. Salmonella / 25g	: afwezig
3. Listeria monocytogenes / 25g	: afwezig
4. Coagulase positieve Staphylococce / g	: 1000 Max

F. Verpakking

1. Materiaal	: PA/PE biaxial gerekt, blanco
2. Dikte - Materiaal opbouw	: 65 my - 15/70
3. Toevoegingen conservering	: Stikstofgas en koolzuurgas
4. Afmeting folieverpakking	: 280 x 230 mm
5. Materiaal omverpakking	: Kartonnen doos
6. Gewicht per verpakking	: 1 kg
7. Gewicht per omverpakking	: 10 x 1 kg = 10 kg
8. Type pallet	: Euro
9. Max. colli p/pallet	: 56

Artikelnummer : 67002041
Blad : 2/2

G. Levering- en bewaarcondities

1. Wijze van transport	: Gekoeld
2. Max. transporttemp.	: 7°C
3. Max. aflevertemp.	: 7°C
4. Max. bewaartemp.	: 7°C
5. Advies bewaartemp.	: 2-5°C
6. Houdbaarheid na productie	: 80 dagen
7. Houdbaarheid na openen verpakking	: 3 dagen mits gekoeld bewaard = max. 7°C

H. Gegevens met betrekking tot allergieën Allergenen aanwezig: ja=X nee= - niet bekend=?

WETTELIJKE ALLERGENEN

1. Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (garnalen, kreeften, krabben)	-
3. Eieren en producten op basis van schaaleieren	-
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten (pinda)	-
6. Soja en producten op basis van soja	-
7. Melk en melkproducten op basis van melk, inclusief lactose (koe, paard, geit, schaap)	X
8. Noten(schaalvruchten), dat wil zeggen amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten en pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	-
9. 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 SO ₂	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

LEDA-lijst versie augustus 2017

I. Controle

1. Controle instantie	: COKZ
2. Rapporten aanwezig	: ja
3. HACCP, BRC en IFS systeem aanwezig	: ja
4. IFS en BRC systeem gecertificeerd	: ja (IFS higher level, BRC-A)
5. Certificering instantie	: ISA-Cert
6. Erkenningnummer	: NL Z 0259 EG
7. Aangesloten bij het Keurmerk Geraspte Kaas	: ja
8. Recall-procedure aanwezig	: ja (trace-ability d.m.v. Line-ID en THT op iedere verpakking aanwezig)
9. Metaaldetectie	: 1. Ferro : 3mm. 2. Non-ferro : 3mm. 3. RVS : 3mm



Opmerking:

Kaas is een natuur product, daardoor geen constant product en kan hierdoor enigszins variëren van samenstelling.

Opgesteld door:

Getekend voor akkoord:

I. van Domburg Scipio

Naam: