



Datum opmaak 04-04-2018
Datum afgifte 16-04-2018
Pagina 1

Merksnaam MILNER LICHT GERIJPT 30+ 11.5K
Code 127515

Productomschrijving

Kaas 30+ licht gerijpt

Ingrediëntendeclaratie

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1238	kJ
Energie	297	kcal
Vetten	19,0	g
- Verzadigd	13,2	g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,3	g
- Meervoudig onverzadigd	0,6	g
- Trans	0,5	g
Cholesterol	60,8	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	30,2	g
Zout	1,70	g
Natrium	0,68	g
Calcium	0,98	g
Organische zuren	1,7	g



Datum opmaak 04-04-2018
Datum afgifte 16-04-2018
Pagina 2

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Kamut	-
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	-
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	-



Datum opmaak 04-04-2018
Datum afgifte 16-04-2018
Pagina 3

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	44,4	42,9 - 45,9	ISO 5534
Droge stof gehalte	55,6	54,1 - 57,1	berekend
Vet in droge stof	34,2	33,2 - 35	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	54,8		berekend
pH- waarde	5,4	5,2 - 5,6	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	licht gerijpt
Smaak	lichte rijpingssmaak
Consistentie	iets stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	ca. 10,6 kg (9,6 - 11,6)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 119

Microbiologische kenmerken

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

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee



Datum opmaak 04-04-2018
Datum afgifte 16-04-2018
Pagina 4

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	127515	
aantal stuks	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7 (ca. 13 voor rijping)
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	nee
EG code	
Europese bescherming?	nee
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	ja