

Datum opmaak: 07-05-2014
Datum afgifte: 25-09-2018
Pagina: 1



Merknaam GSN-MILN.JONG/JEUNE 30+ e175G
Code 148019

Productomschrijving

Kaas 30+ jong

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.167 kJ
Energie	280 kcal
Vetten	18,00 g
- Verzadigd	12,20 g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,30 g
- Meervoudig onverzadigd	0,50 g
- Trans	0,40 g
Cholesterol	57,60 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	28,70 g
Zout	1,70 g
Natrium	0,677 g
Calcium	0,931 g
Organische zuren	1,00 g

Allergenen Informatie

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

Datum opmaak: 07-05-2014
 Datum afgifte: 25-09-2018
 Pagina: 2



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	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof		51,4 - 54,4	berekend
pH-waarde		5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	34	33 - 35	ISO 1735
Vocht		45,6 - 48,6	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	57,4		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	licht aromatisch, beetje zoet
Consistentie	iets stevig, iets smedig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	
Korstbewerking	
Vorm	plakjes
Gewicht	175 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

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

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	°C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 07-05-2014
Datum afgifte: 25-09-2018
Pagina: 3



Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	8710912037385	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	Karton
Gewicht	103,0 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	verpakt onder beschermende atmosfeer
EG code	
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 9089
Weidemelk?	ja
Weidemelk logo op product aanwezig?	