

146844 - BRABANTS BLAUW GEIT 50+ 3.5K

Datum opmaak: 22-07-2020
Datum afgifte: 03-06-2021
Pagina: 1



Merknaam BRABANTS BLAUW GEIT 50+ 3.5K
Code 146844

Productomschrijving

Geitenkaas 50+ met blauwschimmel

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, vegetarisch stremsel, Penicillium roqueforti, zuursel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.650 kJ
Energie	394 kcal
Vetten	33,1 g
- Verzadigd	22,3 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8 g
- Meervoudig onverzadigd	1,4 g
- Trans	- g
Cholesterol	141 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	23,9 g
Zout	1,86 g
Natrium	0,73 g
Calcium	- g
Organische zuren	- 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	-

146844 - BRABANTS BLAUW GEIT 50+ 3.5K

Datum opmaak: 22-07-2020
Datum afgifte: 03-06-2021
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	68,5		berekend
pH-waarde	5,3		conform NEN 3775
Vet in droge stof	52		conform NEN-EN-ISO 1735
Vocht	31,5		conform NEN 3754
Vocht in vetvrije stof	47,1		berekend

Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	ca. 2 maanden
Smaak	milde geitenkaas met blauwschimmel
Consistentie	goed snijdbaar
Kleur zuivel	wit met blauwe aderen
Kleur korst	crème
Korstbewerking	plastic coating zonder natamycine
Vorm	rond
Gewicht	3.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Enterobacteriaceae/coliformen	<1.000	1.000	conform ISO 21528-2:2004
Gisten	<1.000		gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	gelijkwaardig ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	gelijkwaardig ISO 6579
Staphylococcus aureus	<100	100	gelijkwaardig NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1:2003 EN
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-1 of 2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

146844 - BRABANTS BLAUW GEIT 50+ 3.5K

Datum opmaak: 22-07-2020
Datum afgifte: 03-06-2021
Pagina: 3



Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 25 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	3,5
Non Ferro (min. detectiegrens)	4
RVS (min. detectiegrens)	5
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	210,5 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	12 - 15
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jjjj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	NL Z 1466 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04064090
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	