

Productspecificatie : 687031 - Twight 20+ Full Taste (B)

Algemene gegevens	Productkenmerken	Aanwezigheid van Allergenen																																								
Artikelnummer: 687031 Productnaam: Twight 20+ Full Taste (B) Wettelijke benaming: Kaas 20+ Gewicht CE: 10,300 kg Gemiddeld gewicht HE: 10,300 kg EAN-code art CE: 8711842654192 EAN-code art HE: 8715009321507 Intrastat code: 04069086 GLN: 8711842000005 Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving	Smaak: zacht Consistentie: stevig Land van Herkomst: Nederland Microbiologische kenmerken <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bacteriologie</th> <th>streefwaarde</th> <th>maximaal</th> <th>methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-Coli/g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Hitte behandeld</i><10</td> <td>1.000</td> <td></td> <td>ISO 16649-2</td> </tr> <tr> <td><i>Rauwe melk</i></td> <td></td> <td>10.000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enterobacteri</td> <td><1.000</td> <td>10.000</td> <td>ISO 21528-2</td> </tr> <tr> <td>Coagulase positieve staphylococci</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Hitte behandeld</i><100</td> <td>1.000</td> <td></td> <td>ISO6888-1 of 2</td> </tr> <tr> <td><i>Rauwe melk</i></td> <td><10.000</td> <td>100.000</td> <td>ISO6888-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td></td> <td>afwezig</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Listeria m./25g</td> <td></td> <td>afwezig</td> <td>ISO 11290-1</td> </tr> </tbody> </table>	Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode	E-Coli/g				<i>Hitte behandeld</i> <10	1.000		ISO 16649-2	<i>Rauwe melk</i>		10.000		Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2	Coagulase positieve staphylococci				<i>Hitte behandeld</i> <100	1.000		ISO6888-1 of 2	<i>Rauwe melk</i>	<10.000	100.000	ISO6888-2	Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579	Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1	Allergenen: Melk * <i>Lactose:</i> <0,1 g / 100g Verpakkingsvorm: Bewaarvoorschrift: Koel bewaren 2-10°C Na openen/ aansnijden beperkt houdbaar.
Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode																																							
E-Coli/g																																										
<i>Hitte behandeld</i> <10	1.000		ISO 16649-2																																							
<i>Rauwe melk</i>		10.000																																								
Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2																																							
Coagulase positieve staphylococci																																										
<i>Hitte behandeld</i> <100	1.000		ISO6888-1 of 2																																							
<i>Rauwe melk</i>	<10.000	100.000	ISO6888-2																																							
Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579																																							
Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1																																							
Ingrediënten		Overig																																								
gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: natriumnitraat, kleurstof: annatto.		Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, bevat het product geen van GGO afkomstige ingrediënten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003". Onze kazen worden metaal gedetecteerd of vallen onder een metaalbeheersplan. Ons product bevat geen ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling.																																								
Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram)	Fysisch / chemisch (gemiddeld)	Leveranciersgegevens																																								
<i>Energie:</i> 1111kJ <i>Energie:</i> 266kcal <i>Vetten:</i> 13.6g <i>Waarvan verzadigde vetzuren:</i> 9.7g <i>Koolhydraten:</i> 0.1g <i>Waarvan suikers:</i> <0g <i>Eiwitten:</i> 36.1g <i>Zout:</i> 2.4g	Vochtgehalte: 44% Vetgehalte d.s.: 20%	Leverancier: Vandersterre Holland B.V. Adres: Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven Telefoon: +(31) 172 - 60 61 11 Telefax: +(31) 172 - 61 81 37 Website: www.vandersterregroep.nl E-mail: info@vandersterregroep.nl																																								
		U kunt onze certificaten downloaden op onze website: http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit																																								