

Woerden's Beleg 20+ 12x125g

Datum opmaak 30-12-2021
Datum afgifte 30-12-2021
Pagina 1

Eindproductspecificatie

Merknaam	Woerden's Beleg 20+ 12x125g
Code	0302100
Versie	1

Productomschrijving

smeerkaas 20+

Ingrediëntendeclaratie

kaas (MELK), water, MELKeiwitten, weipoeder (MELK), magere MELKpoeder, smeltzouten (E452, E451, E339, E331), zout, conserveermiddel (E234)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	603	kJ
Energie	144	kcal
Vetten	7,2	g
- waarvan verzadigd vet	5,0	g
Koolhydraten	2,8	g
- waarvan suikers	2,8	g
Eiwitten	17,0	g
Zout	2,0	g

Woerden's Beleg 20+ 12x125g

Datum opmaak 30-12-2021
Datum afgifte 30-12-2021
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 Macademianoten	-
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 Mais	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Woerden's Beleg 20+ 12x125g

Datum opmaak 30-12-2021
Datum afgifte 30-12-2021
Pagina 3

Organoleptische eigenschappen

Consistentie / Textuur	Smeerbaar
Kleur	Licht geel
Geur	Karakteristiek kaas
Smaak	Kaas

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	69.5	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	20 - 25	-	%
NaCl	1.30	+/- 0,20	%
pH	5.75	+/- 0,10	-
Aw waarde	0,96	0,95 - 0,97	-
Peroxidegehalte	< 0,5	Max. 1,0	meq/kg vet
Aflatoxine M1	< 0,05	-	µg/kg

Microbiologische eigenschappen

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob kiemgetal	< 10000	< 1000000	Conform ISO 4833
Gisten en schimmels	< 50	< 100	Conform ISO 7954
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	-	Gelijkwaardig aan NEN EN ISO 11290/1 (Vidas)
Bacillus cereus	< 10000	< 100000	Conform ISO 7932
Coliformen (30°C)	< 50	< 100	Gelijkwaardig aan ISO 4832
Escherichia coli	< 50	< 100	Conform ISO 16649-2
Staphylococcus (coagulase positief)	< 50	< 100	Conform ISO 6888
Salmonella	Afwezig / 25g	-	Gelijkwaardig aan ISO 6579 (Vidas)
Clostridia (sulfiet reducerend)	< 1000	< 10000	Eigen methode

Woerden's Beleg 20+ 12x125g

Datum opmaak 30-12-2021
Datum afgifte 30-12-2021
Pagina 4

Houdbaarheid

Houdbaarheid (maanden)	12
THT aanduiding	Productiecode: dag / maand / jaar
Opslag	Koel bewaren tussen 4°C en 8°C
Na openen	Na openen beperkt houdbaar

Bestelinformatie

		Value
Codes	Artikelcode	0302100
	HS code	0406 3031 9730
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	125g
	EAN code	8718700499018
Besteleenheid	Inhoud omdoos	12
	EAN code omdoos	8718700499025
Bruto	Bruto gewicht omdoos (kg)	1.77
Netto	Netto gewicht omdoos (kg)	1.5
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	195 (15 lagen à 13 dozen)
Talen	Talen op product	NL

Kwaliteitscertificaten

BRC
ISO14001

Bedrijfsgegevens

Berjean
Postbus 99
3440 AB Woerden
Holland

Woerden's Beleg 20+ 12x125g

Datum opmaak	30-12-2021
Datum afgifte	30-12-2021
Pagina	5

De informatie in dit document is met uiterste zorgvuldigheid opgesteld, echter onder voorbehoud van typefouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.