



Datum opmaak: 09-01-2020  
 Datum afgifte: 29-03-2022  
 Pagina: 1

Merknaam BONIFAZ KNOBLAUCH 70+ 1.2K  
 Code 162376

## Productomschrijving

Witschimmelkaas 70+ met knoflook

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, 0,6% knoflook, bieslook, microbiel stremsel, witschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.826 kJ
Energie	442 kcal
Vetten	43 g
- Verzadigd	29 g
- Enkelvoudig onverzadigd	10,9 g
- Meervoudig onverzadigd	1 g
- Trans	1,56 g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	0,1 g
- Suikers	0,1 g
Vezels	- g
Eiwitten	13,7 g
Zout	1,6 g
Natrium	0,64 g
Calcium	0,43 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	-



Datum opmaak: 09-01-2020  
 Datum afgifte: 29-03-2022  
 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	61	56 - 66	VDLUFA
Vet in droge stof	70	65 - 75	berekend
Vocht in vetvrije stof	68,4	62 - 67	berekend
Vocht	39	34 - 44	VDLUFA
pH-waarde	5,4	5,1 - 6,0	VDLUFA

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	pikant, kruidig, romig, aromatisch
Consistentie	romig, snijdbaar
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	lichtbruin, rood, wit
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	1.200 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100	1.000	VDLUFA
Listeria monocytogenes	n.d./25g		MUVA
Staphylococcus aureus	<100	1.000	MUVA
Salmonella spp.	n.d./25g		MUVA
Entero-bacteriaceae/coliformen	<10.000	100.000	VDLUFA

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5



Datum opmaak: 09-01-2020  
Datum afgifte: 29-03-2022  
Pagina: 3

RVS (min. detectiegrens)	3
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 283601	Omverpakking -
----------	----------------------------	-------------------

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal overig	Gewicht 11 g
-----------------	--------------------------	-----------------

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	276 g

## Leverings- en bewaarcondities

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

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	DE BY 13049 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069092
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	