



Datum opmaak: 04-05-2022  
Datum afgifte: 18-05-2022  
Pagina: 1

Merknaam CAMBOZOLA 70+ 2.2K  
Code 100490

## Productomschrijving

Zachte blauwgeaderde kaas 70+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde melk, room, zout, microbieel stremsel, melkzuren, culturen

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.801 kJ
Energie	436 kcal
Vetten	42 g
- Verzadigd	28 g
- Enkelvoudig onverzadigd	11 g
- Meervoudig onverzadigd	0,8 g
- Trans	1,6 g
Cholesterol	130 mg
Koolhydraten	0,5 g
- Suikers	0,5 g
Vezels	- g
Eiwitten	14 g
Zout	1,7 g
Natrium	0,68 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	-

# 100490 - CAMBOZOLA 70+ 2.2K



Datum opmaak: 04-05-2022  
Datum afgifte: 18-05-2022  
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	59	57 - 61	§ 64 LFGB L 030.00 - 9
Vet in droge stof	70		berekend
Vocht	41	39 - 43	berekend
Vocht in vetvrije stof	70,7		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	mild, pikant, zoet
Consistentie	romig, smeltend
Kleur zuivel	roomwit, geaderd (blauw/groen/grijs)
Kleur korst	wit
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	2.200 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli		1.000	§ 64 LFGB L 00.00.132/2
Listeria monocytogenes		n.d./25g	§ 64 LFGB L 00.00 - 32
Salmonella spp.		n.d./25g	§ 64 LFGB L 00.00 - 20
Coagulase positieve staphylococcen		1.000	§ 64 LFGB L 01.00 - 23

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	> 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja



Datum opmaak: 04-05-2022  
Datum afgifte: 18-05-2022  
Pagina: 3

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

## Logistieke informatie

	<b>Stuks verpakking</b>	<b>Omverpakking</b>
EAN code	286862	-

## Verpakkingsmateriaal CE

<b>Gebruiksfunctie</b>	<b>Type materiaal</b>	<b>Gewicht</b>
wikkel	overig	13,884 g
label	papier	3,2 g

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	91 g

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	DE BY 77711 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04064090
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.