



Datum opmaak: 22-05-2020  
Datum afgifte: 07-02-2022  
Pagina: 1

Merknaam CAMBOZOLA GR.NOIR 60+ 2.5K  
Code 138890

## Productomschrijving

Blauwaderkaas 60+ met witschimmelcultuur

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, microbieel stremsel, zuursel, blauwschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.513 kJ
Energie	366 kcal
Vetten	34 g
- Verzadigd	22 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	0,5 g
- Suikers	0,5 g
Vezels	- g
Eiwitten	15 g
Zout	2,4 g
Natrium	- 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	-

# 138890 - CAMBOZOLA GR.NOIR 60+ 2.5K



Datum opmaak: 22-05-2020  
Datum afgifte: 07-02-2022  
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	55	53 - 57	§ 64 LFGB L 03.00 - 9
Vet in droge stof	60		
Vocht	45	43 - 47	berekend
Vocht in vetvrije stof		> 67	§ 64 LFGB L 03.00 - 25

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	pikant
Consistentie	kruimelig
Kleur zuivel	wit, geel, geaderd (blauw/groen/grijs)
Kleur korst	zwart
Korstbewerking	paraffine
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	2.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100		64 LFGB L 00.00-132/2
Listeria monocytogenes	n.d./25g		64 LFGB L 00.00-32 / ISO 11290-1
Salmonella spp.	n.d./25g		64 LFGB L 00.00-20
Coagulase positieve staphylococcen	<100		64 LFGB L 00.00-56

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	



Datum opmaak: 22-05-2020  
Datum afgifte: 07-02-2022  
Pagina: 3

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	4000504412725	-

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal  
Gewicht

## Leverings- en bewaarcondities

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

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	DE BY 250 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04064090
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	