

# 172999 - CAPRIMERA LIGURIA 2K



Datum opmaak: 05-10-2018  
Datum afgifte: 13-07-2022  
Pagina: 1

Merknaam CAPRIMERA LIGURIA 2K  
Code 172999

## Productomschrijving

Geitenkaas 50+ met tomaat-basilicum-oregano topping

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, 1,5% liguria (tomaat, basilicum, oregano), zuursel, microbieel stremsel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.534 kJ
Energie	366 kcal
Vetten	30,8 g
- Verzadigd	21 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9 g
- Meervoudig onverzadigd	0,85 g
- Trans	0,7 g
Cholesterol	94 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	21,3 g
Zout	1,6 g
Natrium	0,64 g
Calcium	0,806 g
Organische zuren	1 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	-

# 172999 - CAPRIMERA LIGURIA 2K



Datum opmaak: 05-10-2018  
Datum afgifte: 13-07-2022  
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
Vocht in vetvrije stof		< 62,6	berekend
Droge stof		> 56	berekend
pH-waarde		5,2 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof		50 - 60	NEN 3758:1980 / ISO 5534
Vocht		< 44	NEN 3755 / ISO 1735 / IDF 5

## Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	vol, romig, fris, kruidig
Consistentie	zacht, schaafbaar
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	rood, groen
Korstbewerking	geen (foliegerijpt), gedecoreerde korst
Vorm	plat-cilindrisch met 2 scherpe hoeken
Gewicht	2.200 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	100	10.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	100	1.000	ISO 16649-2 / IDF 170
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	AOAC 955.07
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 5944 / IDF 60
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290-1

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72,3 °C
Behandeltijd	> 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja



Datum opmaak: 05-10-2018  
Datum afgifte: 13-07-2022  
Pagina: 3

Ferro (min. detectiegrens)	2,2
Non Ferro (min. detectiegrens)	3,5
RVS (min. detectiegrens)	4
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	200 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.jjjj

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	vacuüm verpakt
EG code	NL Z 0887 EC
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069089
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	