



Datum opmaak: 09-11-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
Pagina: 1

Merknaam CHEVRE AFFINE LE FAVORI e1K
Code 178886

Productomschrijving

Zachte geitenkaas 45+ met witschimmelcultuur

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde geitenMELK, zout, microbiëel stremsel, zuursel, witschimmelcultuur

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.208 kJ
Energie	291 kcal
Vetten	23 g
- Verzadigd	16,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	1 g
- Suikers	1 g
Vezels	- g
Eiwitten	20 g
Zout	1,5 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	-

178886 - CHEVRE AFFINE LE FAVORI e1K



Datum opmaak: 09-11-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
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	55		berekend
Droge stof	45		
Vet in droge stof		> 45	
Vocht in vetvrije stof	71,4		berekend
pH-waarde		4,5 - 4,9	
Aw-waarde (wateractiviteit)	0,93		

Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	
Gewicht	1.000 g
Type gewicht	vast onder e-teken
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococcen	<10	1.000	Afgeleid van ISO 6888-1
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	1.000	Betreft coliformen
Escherichia coli	<100	1.000	AFNOR BRD 07/01-07/93
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	Afgeleid van SP-VG M002
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	AFNOR AES 10/03-09/00

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	



Datum opmaak: 09-11-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
Pagina: 3

Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	
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

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	3523230056267	-

Verpakkingsmateriaal CE

	Type materiaal	Gewicht
Gebruiksfunctie overig	kunststof - PP	8 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	100 g

Leverings- en bewaarcondities

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

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	BE K 432 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069092
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.