

# 137585 - COMTE BND.VERT.5MND 40K(RM)(S)

Datum opmaak: 04-01-2022  
Datum afgifte: 04-01-2022  
Pagina: 1



Merknaam COMTE BND.VERT.5MND 40K(RM)(S)  
Code 137585

## Productomschrijving

Comté (BOB) 45+

## Ingrediëntendeclaratie

rauwe **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.700 kJ
Energie	410 kcal
Vetten	34 g
- Verzadigd	22 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	26 g
Zout	0,8 g
Natrium	0,32 g
Calcium	0,9 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: 04-01-2022  
 Datum afgifte: 04-01-2022  
 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	38		berekend
Droge stof	62	> 62	NF EN ISO 5534
Vet in droge stof		45 - 54	berekend
Vocht in vetvrije stof	57,6		berekend
pH-waarde		5,6 - 5,9	pH meter

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	4 - 6 maanden
Smaak	karacteristiek, fruitig
Consistentie	hard
Kleur zuivel	wit, geel
Kleur korst	goudgeel, bruin
Korstbewerking	geen (natuurlijke korst)
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	42.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D: 640 / H: 120

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococcen		100.000	NF EN ISO 6888.2
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	NF EN ISO 11290.1

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	geen (rauwmelks)
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja

Datum opmaak: 04-01-2022  
Datum afgifte: 04-01-2022  
Pagina: 3



Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	3048979411035	-

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	640 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	

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	FR 39 434 004 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069089
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.