

# 178857 - EMMEN. SUIS. SPIE 3.5K AOP(RM)



Datum opmaak: 01-01-1970  
Datum afgifte: 02-06-2022  
Pagina: 1

Merknaam EMMEN. SUIS. SPIE 3.5K AOP(RM)  
Code 178857

## Productomschrijving

-

## Ingrediëntendeclaratie

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

## Voedingswaarde

|                           | 100 g    |
|---------------------------|----------|
| Energie                   | 1.653 kJ |
| Energie                   | 398 kcal |
| Vetten                    | 31 g     |
| - Verzadigd               | 18,6 g   |
| - Enkelvoudig onverzadigd | - g      |
| - Meervoudig onverzadigd  | - g      |
| - Trans                   | - g      |
| Cholesterol               | - mg     |
| Koolhydraten              | - g      |
| - Suikers                 | - g      |
| Vezels                    | - g      |
| Eiwitten                  | 29 g     |
| Zout                      | 0,5 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         | - |



Datum opmaak: 01-01-1970  
 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                  | 35          | < 38       | berekend |
| Droge stof             | 65          | > 62       | berekend |
| Vet in droge stof      | 48          | 45 - 54,9  | berekend |
| Vocht in vetvrije stof | 50,7        | 50 - 54    | berekend |

## Productkenmerken

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Melksoort       |                          |
| Leeftijd        | n.v.t.                   |
| Smaak           |                          |
| Consistentie    |                          |
| Kleur zuivel    |                          |
| Kleur korst     |                          |
| Korstbewerking  | Geen (natuurlijke korst) |
| Vorm            |                          |
| Gewicht         | 3.800 g                  |
| Type gewicht    |                          |
| Afmetingen (mm) |                          |

## Microbiologische kenmerken

|                                    | Streefwaarde(kve/g) | Maximum(kve/g) | Methode     |
|------------------------------------|---------------------|----------------|-------------|
| Coagulase positieve staphylococcen |                     | 100            | ISO 6888-1  |
| Escherichia coli                   |                     | 100            | ISO 16649   |
| Salmonella spp.                    |                     | abs/25g        | ISO 6579-1  |
| Listeria monocytogenes             |                     | abs/25g        | ISO 11290-2 |

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Hittebehandeling melk          |  |
| Behandeltemperatuur (°C)       |  |
| Behandeltijd                   |  |
| Product/ grondstof doorstraald |  |
| Metaaldetectie                 |  |
| Ferro (min. detectiegrens)     |  |
| Non Ferro (min. detectiegrens) |  |
| RVS (min. detectiegrens)       |  |
| Vrij van GGO?                  |  |



Datum opmaak: 01-01-1970  
Datum afgifte: 02-06-2022  
Pagina: 3

Vrij van vreemde bestanddelen?

Geschikt voor vegetariers?

Is het product biologisch?

## Logistieke informatie

|          | Stuks verpakking | Omverpakking |
|----------|------------------|--------------|
| EAN code | 7610900226641    | -            |

## Verpakkingsmateriaal CE

| Gebruiksfunctie | Type materiaal | Gewicht |
|-----------------|----------------|---------|
| folie           | plastic        | 20,56 g |

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal

Gewicht

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport

Transporttemperatuur (°C)

Overige condities

Temperatuur bij aflevering (°C)

Bewaartemperatuur (°C)

Houdbaarheid bij aflevering op aanvraag beschikbaar

Codering houdbaarheid

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?

EG code

Europese bescherming?

EU-beschermingslogo op product aanwezig?

Douanecode 04069013

Weidemelk?

Weidemelk logo op product aanwezig?