

130510 - GORGNZOLA.CASTELLI DOLCE 1.5K

Datum opmaak: 13-10-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
Pagina: 1



Merknaam GORGNZOLA.CASTELLI DOLCE 1.5K
Code 130510

Productomschrijving

Gorgonzola (BOB) 48+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, Penicillium, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.305 kJ
Energie	315 kcal
Vetten	27 g
- Verzadigd	19 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	18 g
Zout	1,6 g
Natrium	0,64 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	-

130510 - GORGNZOLA.CASTELLI DOLCE 1.5K

Datum opmaak: 13-10-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
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
Droge stof	45	> 45	ISO 5534:2004
pH-waarde	6,6	6,3 - 6,9	
Vet in droge stof	48	> 48	D.M. 21.04.1986
Vocht	55		ISO 5534:2004
Vocht in vetvrije stof	75,3		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	minimum 50 dagen
Smaak	typisch Gorgonzola, complex, langdurige smaak, licht pittig
Consistentie	zacht en romig, half hard maar niet elastisch
Kleur zuivel	wit met blauw/groene aderen
Kleur korst	licht roze tot grijs
Korstbewerking	geen (niet eetbaar)
Vorm	1/8 kaas, driehoekig
Gewicht	1.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	L: 150 / B: 200 / H: 80

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli		1.000	ISO 16649-2:2001
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	AFNOR BRD 07/04-09/08
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	UNI EN ISO 6579:2008
Staphylococcus aureus		1.000	UNI EN ISO 6888-2:2004

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 20 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,8

130510 - GORGNZOLA.CASTELLI DOLCE 1.5K

Datum opmaak: 13-10-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
Pagina: 3



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

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	276875	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	overig	4 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	198 g

Leverings- en bewaarcondities

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

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	IT 01 532 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 4050
Weidemelk?	
Weidemelk logo op product aanwezig?	