

106007 - KERNHEM 2.9K

Datum opmaak: 14-12-2020
Datum afgifte: 11-01-2022
Pagina: 1



Merknaam KERNHEM 2.9K
Code 106007

Productomschrijving

Gewassen korstkaas 60+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, kleurstof (E160b(ii))

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.746 kJ
Energie	422 kcal
Vetten	38 g
- Verzadigd	27 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,9 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	1,14 g
Cholesterol	110 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	20 g
Zout	1,2 g
Natrium	0,48 g
Calcium	0,641 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: 14-12-2020
 Datum afgifte: 11-01-2022
 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		37,1 - 41,1	berekend
Droge stof		58,9 - 62,9	
Vet in droge stof		> 60	
Vocht in vetvrije stof		> 59,8	berekend
pH-waarde	5,6	5,5 - 5,7	

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	uitgesproken
Consistentie	halfhard
Kleur zuivel	lichtgeel
Kleur korst	oranje
Korstbewerking	gewassen korst, plastic coating
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	2.900 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen		100.000	ISO 4832
Escherichia coli		1.000	ISO 16649
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	
Coagulase positieve staphylococcen		1.000	ISO 6888-2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	

106007 - KERNHEM 2.9K

Datum opmaak: 14-12-2020
Datum afgifte: 11-01-2022
Pagina: 3



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

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 8710912408901	Omverpakking -
----------	-----------------------------------	-------------------

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal papier	Gewicht 0,9 g
-----------------	--------------------------	------------------

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	234 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.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	BE K 425 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069079
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.