

120095 - MAGOR CASTELLI 1.3K

Datum opmaak: 19-07-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
Pagina: 1



Merknaam MAGOR CASTELLI 1.3K
Code 120095

Productomschrijving

Gorgonzola (BOB) gevuld met Mascarpone 70+

Ingrediëntendeclaratie

50% gorgonzola (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, dierlijk stremsel, blauwschimmelcultuur), 50% mascarpone (room (**melk**), voedingszuur (E330))

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.558 kJ
Energie	377 kcal
Vetten	36 g
- Verzadigd	29 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	1,3 g
- Suikers	1,3 g
Vezels	- g
Eiwitten	12 g
Zout	0,9 g
Natrium	0,36 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	-

120095 - MAGOR CASTELLI 1.3K

Datum opmaak: 19-07-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
Pagina: 2



8.8 Macadamianoten	-
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	52		
pH-waarde	6,6	6,25 - 6,88	
Vet in droge stof	70		
Vocht	48		
Vocht in vetvrije stof	75		

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	
Smaak	zoet en licht pittig
Consistentie	zacht en romig
Kleur zuivel	Gorgonzola: wit met blauw/groene aders, Mascarpone: wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	geen (geen korst)
Vorm	rechthoek
Gewicht	1.300 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	L: 120 / B: 175 / H: 100

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	100	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	100	1.000	UNI EN ISO 6888-2:2004

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	> 7 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

120095 - MAGOR CASTELLI 1.3K

Datum opmaak: 19-07-2017
Datum afgifte: 13-01-2022
Pagina: 3



Ferro (min. detectiegrens)	1,8
Non Ferro (min. detectiegrens)	1,5
RVS (min. detectiegrens)	1,5
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	234915	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	metaal	6,5 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	196 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?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	0406 4050
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	