



Datum opmaak: 23-12-2019  
Datum afgifte: 17-02-2022  
Pagina: 1

Merknaam MANCHEGO D.O.P. 3 MESI 3.1K  
Code 116938

## Productomschrijving

Queso Manchego (BOB) 50+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde Manchega **schapenmelk**, zout, microbiel stremsel, conserveermiddel (E1105 (ei)), zuursel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.723 kJ
Energie	412 kcal
Vetten	34,3 g
- Verzadigd	24,5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,2 g
- Meervoudig onverzadigd	1,6 g
- Trans	0,05 g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	1,7 g
- Suikers	1,5 g
Vezels	- g
Eiwitten	24,2 g
Zout	1,4 g
Natrium	0,56 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: 23-12-2019  
 Datum afgifte: 17-02-2022  
 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	30 - 40	
Droge stof	65	60 - 70	
Vet in droge stof	55	50 - 60	
Vocht in vetvrije stof	53,3		berekend
pH-waarde	5,1		

## Productkenmerken

Melksoort	schapenmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	zurig, nootachtig, zoetig
Consistentie	hard
Kleur zuivel	wit, geel
Kleur korst	groen
Korstbewerking	plastic coating
Vorm	cilinder
Gewicht	3.210 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D: 195 x H: 85

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Staphylococcus aureus	<100	100	
Escherichia coli	<100	100	
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	74 °C
Behandeltijd	= 20 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	5
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,5
RVS (min. detectiegrens)	6



Datum opmaak: 23-12-2019  
Datum afgifte: 17-02-2022  
Pagina: 3

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

## Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 8420197002267	Omverpakking -
----------	-----------------------------------	-------------------

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie verpakking	Type materiaal kunststof	Gewicht 14 g
label	papier	1 g

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	320 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	

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	vacuüm verpakt
EG code	15.00751/CR
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069089
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	