

175011 - MOZZARELLA BUFALA CUP e125G



Datum opmaak: 03-09-2018
Datum afgifte: 07-02-2022
Pagina: 1

Merknaam MOZZARELLA BUFALA CUP e125G
Code 175011

Productomschrijving

Mozzarella di Bufala Campana (BOB) 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **buffelmelk**, natuurlijke **wei**, zout, dierlijk stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.062 kJ
Energie	256 kcal
Vetten	22 g
- Verzadigd	16 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	0,6 g
- Suikers	0,6 g
Vezels	- g
Eiwitten	14 g
Zout	0,39 g
Natrium	0,156 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	-

175011 - MOZZARELLA BUFALA CUP e125G



Datum opmaak: 03-09-2018
Datum afgifte: 07-02-2022
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
Droge stof	37		
pH-waarde	5,3		
Vet in droge stof	52		
Vocht	63		
Vocht in vetvrije stof	80,8		berekend

Productkenmerken

Melksoort	buffelmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	karacteristiek, delicaat
Consistentie	elastisch
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	geen (geen korst)
Vorm	bolvorm
Gewicht	125 g
Type gewicht	vast onder e-teken
Afmetingen (mm)	D: 95 / H: 80

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<1.000		ISO 21528-2:2004
Escherichia coli	<10		ISO 16649-2:2001
Gisten	<10.000	1.000.000	ISO 6611:2004
Listeria monocytogenes	abs/25g		UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella spp.	abs/25g		UNI EN ISO 6888-2:2004
Schimmels	<100		ISO 6611:2005
Staphylococcus aureus	<10		UNI EN ISO 6888-2:2004

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.

175011 - MOZZARELLA BUFALA CUP e125G



Datum opmaak: 03-09-2018
Datum afgifte: 07-02-2022
Pagina: 3

Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,8
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5
RVS (min. detectiegrens)	3,5
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	8027480000087	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	kunststof	12 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	175 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<4
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jjjj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	IT 15 543 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04061030
Weidemelk?	
Weidemelk logo op product aanwezig?	