

113607 - PECORINO ROMANO 1.5K



Datum opmaak: 16-03-2020
Datum afgifte: 17-03-2022
Pagina: 1

Merknaam PECORINO ROMANO 1.5K
Code 113607

Productomschrijving

Pecorino Romano (BOB) Schapenkaas 35+

Ingrediëntendeclaratie

schapenmelk, zout, stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.609 kJ
Energie	388 kcal
Vetten	32 g
- Verzadigd	18 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,9 g
- Meervoudig onverzadigd	1,4 g
- Trans	1,97 g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	25 g
Zout	4,5 g
Natrium	- 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	-

113607 - PECORINO ROMANO 1.5K



Datum opmaak: 16-03-2020
Datum afgifte: 17-03-2022
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	68		berekend
Vet in droge stof		> 36	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)
Vocht	32		UNI EN ISO 5534:2004
Vocht in vetvrije stof	47,1		berekend
pH-waarde		5,0 - 5,3	MP 0436 rev 5 2017

Productkenmerken

Melksoort	schapenmelk
Leeftijd	
Smaak	pittig, zoutig
Consistentie	hard
Kleur zuivel	lichtgeel
Kleur korst	lichtgeel
Korstbewerking	geen (natuurlijke korst)
Vorm	driehoek
Gewicht	1.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<1.000		ISO 16649-2:2001
Listeria monocytogenes	n.d./25g		AFNOR BIO 12/11-03/04
Salmonella spp.	n.d./25g		AFNOR BIO 12/10-09/02
Staphylococcus aureus	<1.000		ISO 6888-2:1999/Amd 1:2003

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gethermiseerd
Behandeltemperatuur (°C)	66 °C
Behandeltijd	= 15 sec.

113607 - PECORINO ROMANO 1.5K



Datum opmaak: 16-03-2020
Datum afgifte: 17-03-2022
Pagina: 3

Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5
Non Ferro (min. detectiegrens)	3
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

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	220964	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	kunststof	20 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	400 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	vacuüm verpakt
EG code	IT 42 21 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069063
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	