



Datum opmaak: 27-05-2022
Datum afgifte: 06-07-2022
Pagina: 1

Merknaam PORT SALUT 2.25K
Code 113175

Productomschrijving

Gewassen korstkaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde koemelk, melkeiwitten, zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.310 kJ
Energie	316 kcal
Vetten	26 g
- Verzadigd	17,5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6 g
- Meervoudig onverzadigd	1 g
- Trans	0,98 g
Cholesterol	80 mg
Koolhydraten	0,5 g
- Suikers	0,1 g
Vezels	- g
Eiwitten	20,5 g
Zout	1,8 g
Natrium	0,72 g
Calcium	0,6 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: 27-05-2022
Datum afgifte: 06-07-2022
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	50	> 47	FIL A4 1982
Vet in droge stof	50	> 50	
Vocht	50	< 53	FIL A4 1982
Vocht in vetvrije stof	67,5		

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	gerijpt
Smaak	vol, romig, mild
Consistentie	smedig, smeltend
Kleur zuivel	ivoor, roomwit
Kleur korst	oranje
Korstbewerking	plastic coating
Vorm	blok
Gewicht	2.250 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D:ca.200 H:75

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-1 of 2
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Staphylococcus aureus	<100	1.000	

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	75 °C
Behandeltijd	= 20 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5
Non Ferro (min. detectiegrens)	3,5
RVS (min. detectiegrens)	0
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja



Datum opmaak: 27-05-2022
Datum afgifte: 06-07-2022
Pagina: 3

Geschikt voor vegetariërs? ja
Is het product biologisch? nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	3073780872409	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	gecombineerde materialen
Gewicht	102 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	bewaren in niet vochtige ruimte
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	4 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	FR 55.119.001 CE
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069092
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	