

105896 - ROOKKAAS SCHIPPER 40+ 2.7K



Datum opmaak: 04-08-2021
Datum afgifte: 01-08-2022
Pagina: 1

Merknaam ROOKKAAS SCHIPPER 40+ 2.7K
Code 105896

Productomschrijving

Gerookte gesmolten kaas 40+

Ingrediëntendeclaratie

kaas (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a, E160b(ii))), water, maïszetmeel, smeltzout (E452, E339), zout, rook

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.257 kJ
Energie	300 kcal
Vetten	23 g
- Verzadigd	15 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	3 g
- Suikers	0,5 g
Vezels	- g
Eiwitten	21 g
Zout	3,1 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	-

105896 - ROOKKAAS SCHIPPER 40+ 2.7K



Datum opmaak: 04-08-2021
Datum afgifte: 01-08-2022
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
Vocht	47	45 - 49	NEN 3755
Droge stof	53	51 - 55	berekend
Vet in droge stof	42,5	40 - 45	berekend
Vocht in vetvrije stof	61		berekend
pH-waarde	5,85	5,5 - 6,0	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	geen (geen korst)
Vorm	
Gewicht	2.700 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100	1.000	NEN-ISO 16649-2
Coagulase positieve staphylococcen	<10	100	NEN-EN-ISO 6888-2
Listeria monocytogenes		n.d./25g	NEN-EN-ISO 11290-1
Salmonella spp.		n.d./25g	NEN-EN-ISO 6579-1
Schimmels	<100	1.000	NEN-ISO 6611
Gisten	<100	1.000	NEN-ISO 6611

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	nee

105896 - ROOKKAAS SCHIPPER 40+ 2.7K



Datum opmaak: 04-08-2021
Datum afgifte: 01-08-2022
Pagina: 3

Metaaldetectie

Ferro (min. detectiegrens)

Non Ferro (min. detectiegrens)

RVS (min. detectiegrens)

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	235104	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal

Gewicht

591 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport

Transporttemperatuur (°C)

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

NL Z 0009 EG

Europese bescherming?

nee

EU-beschermingslogo op product aanwezig?

n.v.t.

Douanecode

04063031

Weidemelk?

nee

Weidemelk logo op product aanwezig?

n.v.t.