

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Merksnaam	OA 48+ CRE 8X125G KRT
Code	300668
Versie	1
EAN-code HE	(01)1 87 102431 3662 4(15) jmmdd (10)LLLLLLL
EAN code CE	87 102439 6240 0

Ingrediënten

	Percentage	Land
Kaas	55,000%	
- melk (gepasteuriseerd)	53,705%	Nederland
- zout	1,034%	Australië, Bonaire, Duitsland, Frankrijk, Nederland, Portugal, Spanje
- zuursel (bevat melk)	0,234%	Denemarken, Nederland
- microbiëel stremsel	0,014%	Denemarken
- stremsel	0,010%	Nederland
- conserveermiddel	0,002%	
- E251	0,002%	Nederland
- E235	0,000%	Indien korst aanwezig - technische hulpstof, Nederland
- kleurstof (carotenen)	0,001%	Denemarken
water	40,130%	Nederland
boter (melk)	2,770%	Nederland
smeltzouten	1,570%	
- E339	0,790%	Duitsland
- E452	0,780%	Duitsland
natuurlijk aroma	0,370%	Nederland
zout	0,160%	Australië, Bonaire, Duitsland, Frankrijk, Nederland, Portugal, Spanje

Ingrediëntendeclaratie

Kaas (**melk** (gepasteuriseerd), zout, zuursel (bevat **melk**), stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (carotenen)), water, boter (**melk**), smeltzouten (E339, E452), natuurlijk aroma, zout

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 2



Voedingswaarde

		100 g
Energie	927	kJ
Energie	224	kcal
Vetten	18,9	g
- waarvan verzadigd	12,4	g
Koolhydraten	0,1	g
- waarvan suikers	0,1	g
Eiwitten	13,2	g
Zout	2,40	g
Vocht	0,0	g

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 3



Kenmerken product

Weidemelk (min. 120 dagen per jaar / 6 uur per dag)	-
Vegetarisch	-
Lactose vrij (<0,01%)	+
Lactose vrij (<0,1%)	+
BGA-keurmerk	-

Allergenen en producten daarvan (1169/2011/EG)

01 : Glutenbevattende granen :	-
02 : Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
03 : Eieren en producten op basis van eieren	-
04 : Vis en producten op basis van vis	-
05 : Aardnoten en producten op basis van aardnoten (pinda's)	-
06 : Soja en producten op basis van soja	-
07 : Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+
08 : Noten (schaalvruchten)	-
09 : Selderij en producten op basis van selderij	-
10 : Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11 : Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12 : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2	-
13 : Lupine en producten op basis van lupine	-
14 : Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Sensorische eigenschappen op eindleeftijd

Smaak	Tot in perfectie gerijpte oude kaas
Aanzicht van het zuivel	lvoor tot geel
Consistentie	snijdbaar

Microbiologie

Enterobacteriaceae (kve/g)	< 1000
E-coli (kve/g)	< 100
Schimmels (kve/g)	< 1000
Coagulase-positieve stafylokokken (kve/g)	< 100
Salmonella (kve/25g)	afwezig
Listeria monocytogenes (kve/25g)	afwezig

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 4



Algemeen

Warenwettelijke naam	Kaas 48+
Commodity code	04069078

Fysische en chemische gegevens

pH (14 dagen na productie)	5,20-5,40
Vetgehalte in de droge stof (%)	50,5-52,0
Streefwaarde vetgehalte in droge stof (%)	51,5 +/-0,5
Vochtgehalte (14 dagen na kaasproductie) (%)	39,0-42,0
Streefwaarde vochtgehalte (14 dagen na kaasproductie) (%)	40,5 +/-0,5
Zoutgehalte in de droge stof (%)	2,5 - 3,5
Streefwaarde zoutgehalte in droge stof (%)	3,0 +/-0,25
Stremsel	Dierlijk

Sensorische eigenschappen op eindleeftijd

Smaak	Pittige en neutrale kaassmaak
Aanzicht van het zuivel	Ivoor tot geel
Consistentie	Dikvloeibaar als mayonaise

Microbiologie

Enterobacteriaceae (kve/g)	< 1000
E-coli (kve/g)	< 100
Schimmels (kve/g)	< 1000
Coagulase-positieve stafylokokken (kve/g)	< 100
Salmonella (kve/25g)	afwezig
Listeria monocytogenes (kve/25g)	afwezig

Algemeen

Warenwettelijke naam	Smeerkaas 48+
Commodity code	04063031

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 5



Fysische en chemische gegevens

pH (14 dagen na productie)	5,60-5,90
Vetgehalte in de droge stof (%)	48,0-52,0
Streefwaarde vetgehalte in droge stof (%)	50,0 +/- 1%
Vochtgehalte (14 dagen na kaasproductie) (%)	60,0-62,0%
Streefwaarde vochtgehalte (14 dagen na kaasproductie) (%)	61% +/- 1%
Zoutgehalte in de droge stof (%)	2,8-3,2%
Streefwaarde zoutgehalte in droge stof (%)	3,0 +/- 0,1%
Stremsel	n.v.t.

Consumenten eenheid (CE)

CE Netto gewicht (g)	125
CE Bruto gewicht (g)	137
CE E-weging?	NEE
CE Hoogte (cm)	4,2
CE Lengte (cm)	10
CE Breedte (cm)	10
CE Verpakkings soort	Tub
CE Aantal plakken stukken per verp.	0
CE Korst	NEE
CE Gas samenstelling	
CE Vorm / Figuur / Aflegpatroon	Kaasspread
CE THT bij levering minimaal (d)	105
CE THT bij verpakken (d)	180
Bewaartemperatuur	Koel bewaren.

Handels eenheid (BE)

HE Netto gewicht (g)	1000
HE Bruto gewicht (g)	1184
HE Vast gewicht HE	NEE
HE Hoogte (cm)	8,0
HE Lengte (cm)	20,0
HE Breedte (cm)	20,0
HE Verpakkings soort	Kartonnen doos gesloten
HE Aantal in omdoos	8
HE Stapeling in omdoos	4 x 2 op elkaar
HE Tape Boven	JA
HE Tape onder	JA
HE Erkenningscode	NL Z0941 EG
HE Bewaartemperatuur	Max. 7°C

Datum afgifte 04-05-2021
Pagina 6



Palletbelading

Pallet	IPP Euro Pallet
Dozen per Laag	24
Aantal lagen	16
Pallet Hoogte (cm) (inclusief pallet)	
Lagen verspringen	JA
Opmerkingen	

GGO-verklaring en andere wettelijke vereisten

To our best knowledge and based on declarations of our suppliers, we declare that, following EC regulations 1829/2003 and 1830/2003 of 22 september, published in the Official Journal of the European Communities, dated 18 October 2003, relating respectively to genetically modified organisms, all Westland cheese products are GMO-free.

Product and production process are conform with the Dutch and European legislation and the Russian Federal law 88.

Complies to Regulation (EC) 1935/2004 of the European parliament and the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealed directives 80/590/EC and 89/109/EC.