

Productspecificatie

Basiron Tricolore

Kaas 50+ tricolore, Basiron

Artikelnummer 00697
Versiedatum 12-02-2019
Versienummer 2



1. Algemene productomschrijving

Productnaam	Basiron Tricolore
Wettelijke benaming	Kaas 50+ tricolore, Basiron

2. Gewicht en productcodes

Gewicht	Ca. 4.5 kg
EAN - code doos	(01)9871489300697C(3103)WWWWWC
HS - code	0406 9089
EG-nummer	NL Z0022 EC

3. Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde koemelk 65% (**melk, lactose**), gepasteuriseerde geitenmelk 35% (**melk, lactose**), zout, kleurstof (beta-caroteen, E141, annatto), zuursel (**melk**), microbieel stremsel, aroma

4. Voedingswaarde per 100 gram

Opmerking: Door de natuurzuiverheid van de kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.

Energie	1575	kJ
Energie	380	kcal
Vet	32,1	g
- verzadigd	21,6	g
- enkelvoudig onverzadigd	7,0	g
- meervoudig onverzadigd	1,2	g
- transvet	0,9	g
- cholesterol	86,3	mg
Koolhydraten	0,0	g
- suikers	0,0	g
Eiwit	22,9	g
Zout	1,8	g

Natrium	710	mg
Kalium	81	mg
Calcium	713	mg
Fosfor	523	mg
Magnesium	35	mg
IJzer	0,3	mg
Koper	0,03	mg
Zink	3,6	mg

5. Chemische kenmerken (op 14 dagen)			
Vochtgehalte	Max. 42.5	%	Conform NEN 3755
Vetgehalte droge stof	50.0 - 59.9	%	Conform ISO 3432:2008 (IDF221:2008)
Zoutgehalte droge stof	2.5 - 4.0	%	Conform NEN-EN-ISO 5943
pH	ca 5.2		Conform NEN 3775
Nitraat (NaNO ₃)	Max. 50	ppm	Conform ISO 14673-2

6. Microbiologische eigenschappen			
Staphylococcus aureus	<100	kve / g	Conform NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1:2003 EN
Enterobacteriaceae	<1000	kve / g	Conform ISO 21528-2; 2004
Gisten	<1000	kve / g	Conform ISO 7954 (1987)
Schimmels	<1000	kve / g	Conform ISO 7954 (1987)
Listeria monocytogens	Afwezig	in 25 g	Conform ISO 11290-1
Salmonella	afwezig	in 25 g	Conform ISO 6579

7. Sensorische eigenschappen	
Vorm	Rond; met twee ronde hoeken
Afmeting	Diameter ca. 25, hoogte ca. 10 cm
Kleur	Rood, groen en wit gevlekt
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
Smaak	Karakteristiek
Rijping	Ca. 5 weken

8. Bewaarcondities	
Temperatuur	+1°C tot +7°C
Houdbaarheid	De rijping van kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.
Gegarandeerde houdbaarheid	4 Maanden

9. Verpakkingsgegevens	
Korstbedekking	Witte coating met kleurstof: titaandioxide (E171)
Verpakkingstype	Cryovac
Gewicht doos	270 g
Aantal per doos	1
Afmetingen doos	26 x 26 x 10.5 cm
A Blokpalet (108 x 108 x 15 cm)	N.v.t.
B Europallet (120 x 80 x 15 cm)	12 dozen per laag, 12 lagen per pallet: 144 dozen per pallet

10. Allergenen op etiket	
melk, lactose	