

182491 - FRIESE OOISTER MILD 50+ 5K

Datum opmaak: 19-08-2021
Datum afgifte: 16-12-2021
Pagina: 1



Merknaam FRIESE OOISTER MILD 50+ 5K
Code 182491

Productomschrijving

Schapenkaas 50+ mild

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **schapenmelk**, zuursel, dierlijk stremsel, zout

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.782 kJ
Energie	430 kcal
Vetten	36,4 g
- Verzadigd	23,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	25,6 g
Zout	1,6 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	-

182491 - FRIESE OOISTER MILD 50+ 5K

Datum opmaak: 19-08-2021
Datum afgifte: 16-12-2021
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
Vocht	35		
Droge stof	65		
Vet in droge stof	56		berekend
Vocht in vetvrije stof	55		berekend
pH-waarde	5,3		

Productkenmerken

Melksoort	schapenmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	plastic coating
Vorm	
Gewicht	4.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococcen		1.000	
Coagulase positieve staphylococcen		1.000	
Escherichia coli		1.000	
Escherichia coli		1.000	
Salmonella spp.		n.d./25g	
Salmonella spp.		n.d./25g	
Listeria monocytogenes		n.d./25g	
Listeria monocytogenes		n.d./25g	

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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

182491 - FRIESE OOISTER MILD 50+ 5K

Datum opmaak: 19-08-2021
Datum afgifte: 16-12-2021
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

EAN code

Stuks verpakking

8717185372427

Omverpakking

-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal

Gewicht

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport gekoeld

Transporttemperatuur (°C) ca. 13

Overige condities

Temperatuur bij aflevering (°C) ca. 13

Bewaartemperatuur (°C) ca. 13

Houdbaarheid bij aflevering op aanvraag beschikbaar

Codering houdbaarheid

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer? n.v.t.

EG code NL Z 0110 EG

Europese bescherming? nee

EU-beschermingslogo op product aanwezig? n.v.t.

Douanecode 04069089

Weidemelk? nee

Weidemelk logo op product aanwezig? n.v.t.