

Productspecificatie : 231131 - KK No. 3 Cono 13 48+ 3 maanden

Algemene gegevens	Productkenmerken	Aanwezigheid van Allergenen																								
Artikelnummer: 231131 Productnaam: KK No. 3 Cono 13 48+ 3 maanden Wettelijke benaming: Kaas 48+ Gewicht CE: 12,4 kg Gemiddeld gewicht HE: 12,4 kg EG-nummer: NL Z0502 EG EAN-code art CE: 8711842661978 EAN-code art HE: 8711842661978 Aantal stuks per doos: 1 st Afmeting artikel: hoogte 13cm diameter 37cm Intrastat code: 04069073 GLN: 8711842000005 Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving	Productkenmerken Smaak: vol, rijk Consistentie: Smeuig, doch goed snijdbaar Land van Herkomst: Nederland Microbiologische kenmerken <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bacteriologie</th> <th>streefwaarde</th> <th>maximaal</th> <th>methode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E-Coli/g</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>ISO 16649-2</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteri</td> <td><1.000</td> <td>10.000</td> <td>ISO 21528-2</td> </tr> <tr> <td>S.Aureus/g</td> <td><0</td> <td>100</td> <td>ISO 6888-1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td></td> <td>afwezig</td> <td>ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Listeria m./25g</td> <td></td> <td>afwezig</td> <td>ISO 11290-1</td> </tr> </tbody> </table>	Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode	E-Coli/g	<10	100	ISO 16649-2	Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2	S.Aureus/g	<0	100	ISO 6888-1	Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579	Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1	Aanwezigheid van Allergenen Allergenen: Melk * <i>Lactosevrij</i> : <0,1 g / 100g Van nature glutenvrij GMO aanwezig in dit product: Nee
Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode																							
E-Coli/g	<10	100	ISO 16649-2																							
Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2																							
S.Aureus/g	<0	100	ISO 6888-1																							
Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579																							
Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1																							
Ingrediënten gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: natriumnitraat, kleurstof: annatto.	Fysisch / chemisch (gemiddeld) Vochtgehalte: 38% Vetgehalte d.s.: 48% NaNo3 mg/kg: max. 50 mg/kg	Bewaarcondities Bewaarvoorschrift: Koel bewaren 2-10°C Indien natuurkaas RV: 80-84% Houdbaarheid verpakt: ≥ 0 (af verpakken) Na openen/ aansnijden beperkt houdbaar.																								
Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram) Energie: 1634 kJ Energie: 394kcal Vetten: 32.3g W.v. Verzadigde vetzuren: 23.3g Koolhydraten: 0.1g Suikers: 0.1g Eiwitten: 25.6g Zout: 1.84g		Overig Door de natuurzuiverheid van kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.																								
		Leverancier gegevens Leverancier: Vandersterre Holland B.V. Adres: Duitslandweg 9-11 2411 NT Bodegraven Telefoon: +(31) 172 - 60 61 11 Telefax: +(31) 172 - 61 81 37 Website: www.vandersterregroep.nl E-mail: info@vandersterregroep.nl																								
		U kunt onze certificaten downloaden op onze website: http://www.vandersterregroep.nl/kwaliteit																								