

120088 - BLUE STILTN.RING CLAWSON 1.2K



Datum opmaak: 23-02-2022
Datum afgifte: 16-03-2022
Pagina: 1

Merknaam BLUE STILTN.RING CLAWSON 1.2K
Code 120088

Productomschrijving

Blue Stilton (BOB) 50+

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, vegetarisch stremsel, blauwschimmelcultuur, zuursel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.700 kJ
Energie	410 kcal
Vetten	35 g
- Verzadigd	23 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,2 g
- Meervoudig onverzadigd	1,2 g
- Trans	1,5 g
Cholesterol	95 mg
Koolhydraten	0,1 g
- Suikers	0,1 g
Vezels	- g
Eiwitten	23,7 g
Zout	1,97 g
Natrium	0,788 g
Calcium	0,326 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	-

120088 - BLUE STILT.N.RING CLAWSON 1.2K



Datum opmaak: 23-02-2022
Datum afgifte: 16-03-2022
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	38	< 42	
Droge stof	62		berekend
Vet in droge stof	56,4		
Vocht in vetvrije stof	58,5		berekend
pH-waarde	5,6	4,5 - 7	

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	vol, uitgesproken, pittig, zacht
Consistentie	kruimelig, romig
Kleur zuivel	roomwit, geaderd (blauw/groen/grijs)
Kleur korst	lichtbruin, grijs
Korstbewerking	blauwschimmelcultuur
Vorm	ring
Gewicht	1.200 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae	<100	1.000	ISO 4832:2006
Escherichia coli	<10	100	ISO 16654:2001
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	ISO 11290-1:1996
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579:2002
Coagulase positieve staphylococcen	<20	100	ISO 6888-1:1999
Coliformen	<100	1.000	ISO 4832:2006

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4,5

120088 - BLUE STILTN.RING CLAWSON 1.2K



Datum opmaak: 23-02-2022
Datum afgifte: 16-03-2022
Pagina: 3

Non Ferro (min. detectiegrens)	5
RVS (min. detectiegrens)	7,94
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
overig	plastic	6 g
label	papier	1 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	156 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jjjj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	GB ME 003
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04064090
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.