

178789 - ALPH. VERSE GEITENK. HONING 1K



Datum opmaak: 20-05-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
Pagina: 1

Merknaam ALPH. VERSE GEITENK. HONING 1K
Code 178789

Productomschrijving

Verse geitenroomkaas met honing

Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenroomkaas (gepasteuriseerde geiten**MELK**, zuursel, microbiel stremsel), 11% honing, plantaardige vezel, zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.274 kJ
Energie	307 kcal
Vetten	23 g
- Verzadigd	15 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	10 g
- Suikers	10 g
Vezels	- g
Eiwitten	15 g
Zout	0,7 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	-

178789 - ALPH. VERSE GEITENK. HONING 1K



Datum opmaak: 20-05-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
Pagina: 2

8.8 Macadamianoten	-
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	59	53,1 - 64,9	berekend
Droge stof	41	36,9 - 45,1	infrarood
Vet in droge stof	50	45 - 55	berekend
Vocht in vetvrije stof	76,6	68,94 - 84,26	berekend
pH-waarde		< 4,4	electrode

Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	geen (natuurlijke korst)
Vorm	
Gewicht	1.000 g
Type gewicht	vast minimaal gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Gisten	<1.000	5.000	ISO 21527-1
Schimmels	<1.000	5.000	ISO 21527-1
Coagulase positieve staphylococcen	<100	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	abs/0,1g		ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	ISO 11290-1

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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



Datum opmaak: 20-05-2020
Datum afgifte: 02-06-2022
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?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 8715525035018	Omverpakking -
----------	-----------------------------------	-------------------

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
blister	plastic	23 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	68 g

Leverings- en bewaarcondities

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

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	verpakt onder beschermende atmosfeer
EG code	NL Z 1977 EC
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	040610
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	