

129829 - CLASSIC FIVE 1.5K

Datum opmaak: 17-08-2017
Datum afgifte: 14-09-2021
Pagina: 1



Merknaam CLASSIC FIVE 1.5K
Code 129829

Productomschrijving

5 verschillende gelaagde kazen 50+ (Cheddar, Derby, Double Gloucester en Cheshire cheese)

Ingrediëntendeclaratie

20% medium cheddar cheese (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel), 20% derby cheese (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel), 20% double gloucester (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, kleurstof (E160b(ii))), cheshire cheese (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, kleurstof (E160b(ii))), 20% red leicester (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiel stremsel, kleurstof (E160b(ii)))

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.653 kJ
Energie	399 kcal
Vetten	33,1 g
- Verzadigd	22 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	1,7 g
- Suikers	0,2 g
Vezels	0,3 g
Eiwitten	23,5 g
Zout	1,4 g
Natrium	0,56 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	-

129829 - CLASSIC FIVE 1.5K

Datum opmaak: 17-08-2017
Datum afgifte: 14-09-2021
Pagina: 2



8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
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 Mais	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof	62,1		
Vet in droge stof	54,1		
Vocht	37,9	37,4 - 38,4	
Vocht in vetvrije stof	56,7		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	
Smaak	smaken van de 5 kazen
Consistentie	stevig, vast
Kleur zuivel	gelaagde, gestreepte combinatie van witte en gekleurde kaas
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	
Gewicht	1.300 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	L: 105 / B: 215 / H: 80

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	100	
Escherichia coli	<10	10	
Gisten	<10.000	10.000	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Schimmels	<10.000	10.000	
Staphylococcus aureus	<20	20	

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
-----------------------	-----------------

Datum opmaak: 17-08-2017
Datum afgifte: 14-09-2021
Pagina: 3



Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2
Non Ferro (min. detectiegrens)	3
RVS (min. detectiegrens)	4
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	5060200950456	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
	kunststof	10 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	130 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	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	UK AX036 EC
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	0406 9081
Weidemelk?	
Weidemelk logo op product aanwezig?	