

120107 - MONT D'OR AOP V3K (RM)

Datum opmaak: 01-02-2021
Datum afgifte: 02-09-2021
Pagina: 1



Merknaam MONT D'OR AOP V3K (RM)
Code 120107

Productomschrijving

Mont d'Or (BOB) 45+

Ingrediëntendeclaratie

rauwe **koemelk**, zout, dierlijk stremsel, zuursel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.306 kJ
Energie	315 kcal
Vetten	26 g
- Verzadigd	18 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	1 g
- Suikers	1 g
Vezels	- g
Eiwitten	18,5 g
Zout	1,2 g
Natrium	0,5 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	-

120107 - MONT D'OR AOP V3K (RM)

Datum opmaak: 01-02-2021
Datum afgifte: 02-09-2021
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
Droge stof	47	42 - 52	
Vet in droge stof	45		berekend
Vocht	53	48 - 58	berekend
Vocht in vetvrije stof	71,6		berekend
pH-waarde	5,2		pH-meter

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	romig
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	romig
Kleur korst	oranje/geel
Korstbewerking	gewassen korst
Vorm	cilindrisch
Gewicht	2.500 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100.000	1.000.000	AFNOR 3M 01/8 06/01
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	AFNOR AES 10/3 09/00
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	AFNOR BKR 23/04 12/07
Staphylococcus aureus	<100	1.000	NF EN ISO 12/07 6888

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	geen (rauwmelks)
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee

120107 - MONT D'OR AOP V3K (RM)

Datum opmaak: 01-02-2021
Datum afgifte: 02-09-2021
Pagina: 3



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

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	2356982	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
folie	kunststof	4 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal
Gewicht

Leverings- en bewaarcondities

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

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	FR 25 204 001 CE
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	0406 9018
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	