

130699 - APPENZELLER EXTRA 7K (RM)

Datum opmaak: 26-11-2014
Datum afgifte: 07-02-2022
Pagina: 1



Merknaam APPENZELLER EXTRA 7K (RM)
Code 130699

Productomschrijving

Zwitserse kaas 48+

Ingrediëntendeclaratie

rauwe koemelk, zout, zuursel, stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.630 kJ
Energie	392 kcal
Vetten	32 g
- Verzadigd	19,2 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,2 g
- Meervoudig onverzadigd	1,6 g
- Trans	1,43 g
Cholesterol	96 mg
Koolhydraten	1 g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	25 g
Zout	1,6 g
Natrium	0,64 g
Calcium	0,74 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	-

130699 - APPENZELLER EXTRA 7K (RM)



Datum opmaak: 26-11-2014
Datum afgifte: 07-02-2022
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
Droge stof	60	59 - 61	SLMB
pH-waarde		5,3 - 5,8	SLMB
Vet in droge stof	53	48 - 54,9	SLMB
Vocht	40	39 - 41	SLMB
Vocht in vetvrije stof	58,8	54 - 65	SLMB

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	180 - 200 dagen
Smaak	pittig
Consistentie	vettig
Kleur zuivel	ivoorkleurig
Kleur korst	roodachtig / bruin
Korstbewerking	gewassen korst
Vorm	rond brood
Gewicht	7.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<10	1.000	SLMB
Listeria monocytogenes	abs/25g		SLMB
Salmonella spp.	abs/25g		SLMB
Staphylococcus aureus	<10	10.000	SLMB

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	geen (rauwmelks)
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	

130699 - APPENZELLER EXTRA 7K (RM)



Datum opmaak: 26-11-2014
Datum afgifte: 07-02-2022
Pagina: 3

Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	7610900019397	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	394 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	CH 5228
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	0406 9017
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	