

Datum opmaak: 17-01-2017
Datum afgifte: 18-05-2021
Pagina: 1



Merknaam CREMENTELL 2X500G
Code 130823

Productomschrijving

Verse geitenkaas 50+ met kruiden

Ingrediëntendeclaratie

93% verse geitenkaas (**melk**), 3% lente-ui, peterselie, zout, varkensgelatine, **geitenmelkeiwit**, knoflook, specerijen, specerijenextract, zuurteregelaar (E331), verdikkingsmiddel (E410), conserveermiddel (E202)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	770 kJ
Energie	185 kcal
Vetten	13,9 g
- Verzadigd	10,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	2,2 g
- Suikers	2,2 g
Vezels	- g
Eiwitten	12 g
Zout	0,99 g
Natrium	0,396 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	-

Datum opmaak: 17-01-2017
 Datum afgifte: 18-05-2021
 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
Droge stof	35	30 - 40	berekend
pH-waarde		< 5	potentiometrisch
Vet in droge stof	50	> 50	berekend
Vocht	65	60 - 70	§ 64 LFGB; ASU L
Vocht in vetvrije stof	75,4		berekend

Productkenmerken

Melksoort	geitenmelk
Leeftijd	vers
Smaak	hartig, fris naar kruiden en knoflook, milde smaak van geitenkaas, aromatisch
Consistentie	romig
Kleur zuivel	roomwit met groene kruiden
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	n.v.t.
Vorm	kuipje
Gewicht	1.000 g
Type gewicht	vast minimaal gewicht
Afmetingen (mm)	L: 158 / B: 158 / H: 44

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Aëroob mesofiel kiemgetal	n.a.	n.a.	n.a.
Enterobacteriaceae/coliformen	<500	500	overeenkomend met EU 2073/2005
Gisten	<500	500	§ 64 LFGB; ASU L 01.00-37
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	§ 64 LFGB; ASU L 00.00-32
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	DIN EN ISO 6579
Schimmels	<500	500	§ 64 LFGB; ASU L 01.00-37
Staphylococcus aureus	<5	10	DIN EN ISO 6888 - § 64 LFGB; ASU L 01.00-37

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Datum opmaak: 17-01-2017
Datum afgifte: 18-05-2021
Pagina: 3



Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,5
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5
RVS (min. detectiegrens)	3,5
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 40203041	Omverpakking -
----------	------------------------------	-------------------

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal kunststof	Gewicht 22 g
-----------------	-----------------------------	-----------------

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	96 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	verpakt onder beschermende atmosfeer
EG code	DE NI 107 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	0406 1050
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	