

**Productspecificatie:**

Product Specification:

Produktpass - Produktinformationen:

Zachte witte kaas 45% vds

Soft white cheese 45% f.i.d.m.

Weichkäse 45% Fett i. Tr.

800g Blik

800g Tin

800g Dose

Art. Nr.:	Merk:
Art. No. / Art. Nr.:	Brand / Marke

Producent:	Kaasmakerij Özgazi BV, NL-4879AP Etten-Leur
Producer / Produzent:	Kaasmakerij Özgazi BV, NL-4879AP Etten-Leur
EG-erkenningsnummer:	NL Z1667 EG
Approval number / Genuftaughtigheidskennzeichen:	NL Z1667 EG
Gecertificeerd	IFS - BRC - Halal
Certificates / Zertifikate	IFS - BRC - Halal

Naam:	Zachte witte kaas 45% vet in ds	800g Blik
Name / Name:	Soft white cheese 45% f.i.d.m. / Weichkäse 45% Fett i. Tr.	800g Tin / 800g Dose
Productomschrijving:	Kaas van koemelk in pekkel	
Product description / Produktbeschreibung:	Cheese made from cow's milk in brine / Käse aus Kuhmilch in Salzlake	
Declaratie:	Koemelk , zout, microbieel stremsel, zuursel	
Declaration / Deklaration:	Cow's milk , salt, microbial rennet, lactic acid cultures / Kuhmilch , Speisesalz, microbielles Lab, Milchsäurekulturen	
Ingrediënten :	Gepast. Koemelk , zout, zuursel, calciumchloride, stremsel, melkzuur	
Ingredients:	Pasteurized Cow's milk , salt, lactic acid cultures, calcium chloride, microbial rennet, lactic acid	
Zutatenliste:	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Milchsäurekulturen, Calciumchlorid, microbielles Lab, Milchsäure	
Houdbaar bij productie:	9 maanden	Bij levering: 90 Dagen
Shelf life by production / Haltbarkeit von Produktion:	9 Months / 9 Monate	Remaining shelf life / Restlaufzeit 90 Days / 90 Tage
Bewaartemperatuur:	Ongeopend bij 2 - 8°C minstens houdbaar tot: zie bodem	
Storage temperature / Temperaturangabe:	Unopened at 2 - 8 °C best before: see bottom print / Ungeöffnet bei 2 - 8 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck	
Gebruik:	Direct te gebruiken voor consumptie met of zonder voorbereiding.	
Usage:	For general direct human consumption with and without preparation	
Verwendungszweck:	Zum allgemeinen direkten menschlichen Verzehr mit und ohne Zubereitung	

Chemische gegevens	Voedingswaarde per 100g	Allergenen
Chemical requirements / Chemische Anforderung	Nutritional Value per 100g / Nährwert je 100g	Allergens / Allergene
Droge stof:	Energie	Koemelkeiwit
Dry matter / Trockenmasse: 33-40 %	Energy / Brennwert 870KJ / 210Kcal	Cow's milk Protein / Kuhmilcheiweiß
Vetgehalte:	Vet	Lactose
Fat content absolute / Fettgehalt absolut: 15-18 %	Fat / Fett 16,4g	Lactose / Lactose
Vet in ds:	waarvan verzadigd: of which saturated fatty acids	Residuen en Contaminanten
Fat i.d.m. / Fett i. Tr.: >45-<50 %	11,6g	Residues and Pollutants / Rückstände und Kontaminanten
Vochtgehalte:	davon ges. Fettsäuren	Volgens de Nederlandse Wetgeving
Moisture content / Wassergehalt: 60-67 %	Koolhydraten	according Dutch Food Law / gemäß Niederländischen gesetzgebung
Zoutgehalte:	Carbohydrate / Kohlenhydrate	GMO-Status
Fat content / Salzgehalt: 2,0-3,0 %	waarvan suiker	GMO-Status / GVO-Status
pH waarde:	of which sugar /davon Zucker	Geen vereiste ingrediënten volgens de regelgeving
pH-value / pH-Werte: < 5,0	Eiwit	no required ingredients according to regulation
	Protein / Eiweiß 13,8g	Keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß Verordnung
	Voedingsvezels: dietary fiber / Ballaststoffe	EG Nr. 1829/2003 and EG Nr. 1830/2003
	Zout: Salt / Salz	Gluten Status
	2,1g	Gluten Status
		Glutenvrij
		Glutenfree / Frei von Gluten

Microbiologische normen	Eenheid	Norm	Waarschuwingsgrens
Microbiological requirements	Unit	Limit	Critical Value
Mikrobiologische Anforderungen	Angabe	Normwert	Warnwert
Enterobacteriaceae	KVE / g / CFU / g	<1000	>5000
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae			
Escherichia Coli	KVE / g / CFU / g	<100	>1000
Escherichia Coli / Escherichia Coli			
Gisten	KVE / g / CFU / g	<10000	>100000
Yeast / Hefen			
Schimmels	KVE / g / CFU / g	<1000	>10000
Mold / Schimmel			
Salmonella	In 25g	Afwezig / absent / negatief	Aanwezig / present / positief
Salmonellae / Salmonellen			
Listeria monocytogenes	In 25g	Afwezig / absent / negatief	Aanwezig / present / positief
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes			
Coagulase pos. Staphylococci	KVE / g / CFU / g	<10	>100
Coag. pos. staphylococci / Koag. pos. Staphylococci			

EAN - Nr. Blik	Consumenten eenheid
EAN- No. Tin / EAN- Nr. Dose	Consumer Unit / Verbrauchereinheit
Beschrijving:	Bedrukt blik met Ring-Pull-deksel en herluitbaar kunstof deksel.
Description:	Printed tin with Ring-Pull-Lid and reclosable plastic lid
Beschreibung:	Blechdose farbig bedruckt, mit Ring-Pull Deckel und wiederverschließbaren Stülpedeckel
Materiaal:	Tinnen blik, binnen beschermende coating
Material execution / Materialausführung	Tin, inside protective coating / Weißblechdose innen schutzlackiert
Afvulgewicht:	1500g
Fill weight / Füllmenge	
Netto gewicht:	800g e
Nett weight / Abtropgewicht:	
Taragewicht:	Blik met deksel 123g + kunstof deksel 7g = compleet blik 130g
Tare weight / Taragewicht:	Tin with lid 123g + Plastic lid 7g = Completely tin 130g / Dose mit deckel 123g + Stülpedeckel 7g = Komplette Dose 130g
Bruttogewicht:	Blik compleet 130g + 1500g = 1630g
Gross Weight / Brutogewicht:	Tin completely 130g + 1500g = 1630g / Dose komplett 130g + 1500g = 1630g
Maat - LxBxH in mm:	Diameter 103mm Hoogte 203mm
Dimensions LxWxH / Facing Maße LxBxH	Diameter 103mm Height 203mm / Durchmesser 103mm Höhe 203mm

EAN - Nr. Karton		Leveeenheid
EAN- No. Carton / EAN- Nr. Karton		Salas Unit / Verkaus- und Liefereinheit
Beschrijving: Description / Beschreibung:	Doos van golfkarton Corrugated cardboard / Wellpappkarton	
Inhoud en Nettogewicht per karton: Content and Nett Weight per karton / Inhalt und Nettogewicht pro Karton:	6 x 800g = 4,8 kg	
Taragewicht verpakking: Tare weight / Taragewicht:	Karton 133g + blik compleet 780g (6x130g) = 913g Cardboard 133g + Completely Tin 780g (6x130) = 913g / Karton 133g + Komplette Dose 780g (6x130) = 913g	
Bruttogewicht: Gross Weight / Brutogewicht:	6 x 1630g = 9780g + 133g karton = 9913g	
Maat - LxBxH in mm: Dimensions LxWxH / Facing Maße LxBxH	315 x 215 x 210mm	

Palletisering	
Palletization / Palettierung	
Beschrijving: Description / Beschreibung:	Europalet met stretchfolie zekering(190g) Euro pallet with stretch foil fuse (190g) / Europalette mit Stretchfoliensicherung (190g)
Kartonnen per pallet: Sales unit per pallet / Liefereinheit pro Palette:	84 Kartonnen 84 Carton / 84 Karton
Kartonnen per laag: Sales unit per layer / Liefereinheiten pro Lage:	12 kartonnen 12 Carton / 12 Karton
Lagen per pallet Layer per pallet / Lagen pro Palette:	7 Lagen 7 Layers / 7 Lagen
Nettogewicht per pallet: Net weight per pallet / Nettogewicht pro Palette:	84 karton x 4,8kg = 403,2 kg 84 carton x 4,8kg = 403,2 kg / 84 karton x 4,8kg = 403,2 kg
Bruttogewicht per pallet: Gross weight per pallet (inc.Pallet) / Bruttogewicht pro Palette (inkl Pal.)	84 karton x 9913g = 832.69kg + 21,34kg (pallet) = 854,03 kg 84 carton x 9913g = 832,69kg + 21,34kg (pallet) = 854,03kg / 84 karton x 9913g = 832,69kg + 21,34kg (pallet) = 854,03kg
Pallet maat: - LxBxH: Pallet dimension (incl pallet) / Palettenmaße (incl. Palette)	1200 x 800 x 1620mm
Aantal pallets stapelbaar: Number of pallets stackable / Anzahl der Paletten stapelbar:	2
	Pallet - transportetiket: EAN - 128

Specificatie opgemaakt door QA-manager: Specification Prepared by QA Manager / Produktpass erstellt durch:	H. Verhulst	Laatste wijziging Last Change / Letzte Änderung	3-6-2020
---	-------------	--	----------