

Datum opmaak: 19-10-2020
Datum afgifte: 23-12-2020
Pagina: 1



Merknaam EDAM PRO CELLO F.J.40+1,9K
Code 143743

Productomschrijving

Edam Holland (BGA) 40+ jong

ONTVANGEN

Door braeju om 10:54,8-3-21

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, kleurstof (E160a)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.349 kJ
Energie	315 kcal
Vetten	23,9 g
- Verzadigd	16,6 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,6 g
- Meervoudig onverzadigd	0,7 g
- Trans	0,58 g
Cholesterol	76,4 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	26,3 g
Zout	2,5 g
Natrium	0,984 g
Calcium	0,853 g
Organische zuren	1,5 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	-

143743 - EDAM PRO CELLO F.J.40+1,9K

Datum opmaak: 19-10-2020
Datum afgifte: 23-12-2020
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
Vocht	43,2	41,7 - 44,7	ISO 5534
Droge stof	56,8	55,3 - 58,3	berekend
Vet in droge stof	42	41 - 43	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	56,8		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	4 weken
Smaak	mild, zuiver
Consistentie	snijdbaar, voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	bolvorm met platte boven- en onderkant
Gewicht	1.900 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D: ca. 140 / H: max. 145

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococci	<10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	ISO 11290-1
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 19-10-2020
Datum afgifte: 23-12-2020
Pagina: 3



Ferro (min. detectiegrens)	4,0
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,0
RVS (min. detectiegrens)	6,0
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking	Omverpakking
	8710912025801	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	650 g

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	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	NL Z 0356 EC
Europese bescherming?	BGA
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069023
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	