

144478 - MILNER LG/JR 1 ST 6KG

Datum opmaak: 07-05-2014
Datum afgifte: 18-11-2020
Pagina: 1



Merknaam MILNER LG/JR 1 ST 6KG
Code 144478

Productomschrijving

Kaas 30+ licht gerijpt

ONTVANGEN

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

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.221 kJ
Energie	293 kcal
Vetten	18,80 g
- Verzadigd	12,80 g
- Enkelvoudig onverzadigd	5,50 g
- Meervoudig onverzadigd	0,50 g
- Trans	0,42 g
Cholesterol	60,30 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	30,10 g
Zout	1,77 g
Natrium	0,709 g
Calcium	0,974 g
Organische zuren	1,00 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	-

144478 - MILNER LG/JR 1 ST 6KG

Datum opmaak: 07-05-2014
Datum afgifte: 18-11-2020
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
Droge stof	55,4	53,9 - 56,9	
pH-waarde	5,4	5,2 - 5,6	NEN 3775
Vet in droge stof	34	33 - 35	ISO 1735
Vocht	44,6	43,1 - 46,1	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	54,93		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	licht gerijpt
Smaak	licht aromatisch, beetje zoet
Consistentie	iets stevig, iets smedig, enkele min of meer ronde openingen van 1 - 10 mm
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	2 x halve platcilindrische kaas
Gewicht	6.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	hele kaas: D: ca. 350 x H: max. 118

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	°C
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee

Datum opmaak: 07-05-2014
Datum afgifte: 18-11-2020
Pagina: 3



Metaaldetectie

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

EAN code	Stuks verpakking 8710912306941	Omverpakking -
----------	-----------------------------------	-------------------

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	600 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?	
EG code	
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069089
Weidemelk?	
Weidemelk logo op product aanwezig?	