



Datum opmaak: 30-03-2022
 Datum afgifte: 30-03-2022
 Pagina: 1

Merknaam MAASL.J.BEL. 50+ (1/2) 6K MSL
 Code 172624

Productomschrijving

Kaas 50+ jong belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160b(ii))

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.627 kJ
Energie	393 kcal
Vetten	33,3 g
- Verzadigd	23,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	- g
- Meervoudig onverzadigd	- g
- Trans	- g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	23,2 g
Zout	1,5 g
Natrium	0,6 g
Calcium	0,752 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	-



Datum opmaak: 30-03-2022
 Datum afgifte: 30-03-2022
 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
Vocht	40,4	39,9 - 40,9	
Droge stof	59,6	59,1 - 60,1	
Vet in droge stof	54	53 - 55	
Vocht in vetvrije stof	60,6		berekend
pH-waarde		5,2 - 5,4	
Aw-waarde (wateractiviteit)	0,96		

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	ivoor, geel
Kleur korst	geel
Korstbewerking	plastic coating
Vorm	plat-cilindrisch
Gewicht	6.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Gisten		5.000	
Coagulase positieve staphylococcen		100	
Enterobacteriaceae		1.000	
Coliformen		1.000	
Escherichia coli		100	
Salmonella spp.		n.d./25g	
Listeria monocytogenes		n.d./25g	

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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



Datum opmaak: 30-03-2022
 Datum afgifte: 30-03-2022
 Pagina: 3

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

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
folie	plastic	23 g
	papier	1 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	387 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	dd.mm.jjjj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	vacuüm verpakt
EG code	NL Z 0887 EC
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069089
Weidemelk?	ja
Weidemelk logo op product aanwezig?	nee