

100559 - AMSTERDAMMER 48+ 4.7K

Datum opmaak: 11-01-2017
Datum afgifte: 19-08-2020
Pagina: 1



ONTVANGEN
Door campan om 14:16,24-8-20

Merknaam AMSTERDAMMER 48+ 4.7K
Code 100559

Productomschrijving

Kaas 48+

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.442 kJ
Energie	347 kcal
Vetten	28,33 g
- Verzadigd	19,65 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,85 g
- Meervoudig onverzadigd	0,83 g
- Trans	0,69 g
Cholesterol	90,70 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	22,2 g
Zout	2,1 g
Natrium	0,840 g
Calcium	0,719 g
Organische zuren	1,2 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	-

100559 - AMSTERDAMMER 48+ 4.7K

Datum opmaak: 11-01-2017
Datum afgifte: 19-08-2020
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	56,1	54,6 - 57,6	berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	50,5	49,5 - 51,5	ISO 1735
Vocht	43,9	42,4 - 45,4	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	61,2		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	2 weken
Smaak	fris, mild, puur
Consistentie	snijdbaar, voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	4.400 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D: ca. 250 / H: max. 102

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	abs/25g	ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72,0 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 11-01-2017
Datum afgifte: 19-08-2020
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?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	8710912947304	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	ca. 13
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069078
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	