

113175 - PORT SALUT 2.25K

Datum opmaak: 24-04-2015
Datum afgifte: 16-12-2020
Pagina: 1



Merknaam PORT SALUT 2.25K
Code 113175

Productomschrijving

Gewassen korstkaas 50+

ONTVANGEN

Door braeju om 10:53,8-3-21

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde koemelk, melkeiwitten, zout, zuursel, vegetarisch stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.310 kJ
Energie	316 kcal
Vetten	26,00 g
- Verzadigd	17,50 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,00 g
- Meervoudig onverzadigd	1,00 g
- Trans	0,98 g
Cholesterol	80,00 mg
Koolhydraten	0,10 g
- Suikers	0,10 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	20,50 g
Zout	1,80 g
Natrium	0,720 g
Calcium	0,600 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: 24-04-2015
 Datum afgifte: 16-12-2020
 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
Droge stof	50	> 47	FIL A4 1982
Vet in droge stof	50	> 50	
Vocht	50	< 53	FIL A4 1982
Vocht in vetvrije stof	67,5		

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	gerijpt
Smaak	volromig en mild
Consistentie	smedig, smelt in de mond
Kleur zuivel	ivoor/roomkleurig
Kleur korst	helder oranje
Korstbewerking	kaasplastic met natamycine en kleurstof annatto (E160b)
Vorm	wiel
Gewicht	2.250 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D:ca.200 H:75

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-1 of 2
Listeria monocytogenes	abs/25g		
Staphylococcus aureus	<100	1.000	

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	75,0 °C
Behandeltijd	= 20 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,50
Non Ferro (min. detectiegrens)	3,50
RVS (min. detectiegrens)	0,00
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja

Datum opmaak: 24-04-2015
Datum afgifte: 16-12-2020
Pagina: 3



Geschikt voor vegetariers? ja
Is het product biologisch? nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	3073780872409	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	gecombineerde materialen
Gewicht	102,0 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	bewaren in niet vochtige ruimte
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	4 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	FR 55.119.001 CE
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069079
Weidemelk?	n.v.t.
Weidemelk logo op product aanwezig?	