

Datum opmaak: 18-04-2017
Datum afgifte: 18-05-2021
Pagina: 1



Merknaam RH-FOLIE FA RFC 40+ 16K
Code 124690

Productomschrijving

Kaas 40+

ONTVANGEN

Door braeju om 12:27,21-6-21

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.332 kJ
Energie	320 kcal
Vetten	23,9 g
- Verzadigd	16,6 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,6 g
- Meervoudig onverzadigd	0,7 g
- Trans	0,58 g
Cholesterol	76,5 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	25,3 g
Zout	2,01 g
Natrium	0,804 g
Calcium	0,819 g
Organische zuren	1,4 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: 18-04-2017
 Datum afgifte: 18-05-2021
 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	55,2	53,7 - 56,7	berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	43,3	42,3 - 44,3	ISO 1735
Vocht	44,8	43,3 - 46,3	ISO 5534
Vocht in vetvrije stof	58,9		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	4 weken
Smaak	mild, puur
Consistentie	snijdbaar, voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Kleur korst	n.v.t
Korstbewerking	n.v.t
Vorm	platte blokvorm
Gewicht	16.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	L: ca. 500 / B: ca. 300 / H: max. 110

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 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 18-04-2017
Datum afgifte: 18-05-2021
Pagina: 3



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

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal
Gewicht

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?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	0406 9023
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	