

Omschrijving

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Product: | Brandnetelkaas 4Kg |
| Artikelnummer: | 2700 |
| Afdruk datum: | 04-11-2020 |
| Uitgifte datum: | 04-11-2020 |
| Netto gewicht (kg): | 4.2 |
| Afmeting LxBxH (cm): | 25 x 25 x 10 cm |
| Smaak: | Karakteristiek |
| Consistentie: | Stevig, goed snijdbaar |
| Kleur: | Ivoorkleurig tot geel |
| Melksoort: | Gepasteuriseerde koemelk |

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde koemelk (**Melk, Lactose**), zout, zuursel, microbieel stremsel, brandnetel 0.20%, natrium nitraat (E251), natuurlijke aroma

Voedingswaarden per 100 g

| | | | |
|-----------------------------|----------|-----------------|--------|
| Energie | 1575 kJ | Cholesterol | 86 mg |
| Energie | 380 kcal | Koolhydraten | 0,0 g |
| Vet | 32,1 g | waarvan suikers | 0,0 g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 21,6 g | Eiwitten | 22,9 g |
| enkelvoudige onverzadigde | 7,0 g | Zout | 1,8 g |
| meervoudig onverzadigde | 1,2 g | Natrium | 710 mg |
| Transvetten | 0,9 g | Calcium | 713 mg |

Allergenen

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------|---|
| Glutenbevattende granen | - | Schaaldieren | - |
| Eieren | - | Vis | - |
| Pinda | - | Soja | - |
| Melk | + | Noten | - |
| Selderij | - | Mosterd | - |
| Sesamzaad | - | Zwaveldioxide en sulfiet | - |
| Lupine | - | Weekdieren | - |
| Lactose | + | Cacao | - |
| Glutamaat (E620 - E625) | - | Kippenvlees | - |
| Koriander | - | Mais | - |
| Peulvruchten | - | Rundvlees | - |
| Varkensvlees | - | Wortel | - |

+ = Aanwezig, +/- = Mogelijk aanwezig, - = Afwezig

Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is vrijwel niet aantoonbaar. Lactose neemt af naarmate de kaas rijpt. Oudere kaassoorten kunnen echter sporen van lactose bevatten.

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

| <i>Omschrijving</i> | <i>Waarde</i> |
|---------------------------|---------------|
| Vochtgehalte (%) | 42,5 |
| Vetgehalte droge stof (%) | 55 |
| pH | 5,2 |

Microbiologische normen

| <i>Omschrijving</i> | <i>Maximum</i> | |
|------------------------|----------------|------------|
| Enterobacteriaceae | 1.000 | kve / g |
| Listeria monocytogenes | Afwezig | kve / 25 g |
| Salmonella | Afwezig | kve / 25 g |
| Gisten | 1.000 | kve / g |
| Schimmels | 1.000 | kve / g |
| Staphylococcus aureus | 100 | kve / g |

Bewaarcondities

| | |
|--------------------|------------------------|
| Bewaartemperatuur: | 12 - 15 Graden Celsius |
|--------------------|------------------------|

Overige informatie

| | |
|---|-----|
| Product / grondstof doorstraald | Nee |
| Metaaldetectie | Ja |
| GMO vrij | Ja |
| VLOG certificering | Nee |
| Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) kaas | Nee |
| Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) kaas | Nee |
| SKAL | Nee |
| Weidegang | Nee |
| Biologische kaas | Nee |
| Kosher | Nee |
| Halal | Nee |
| Vegetarisch | Ja |
| Veganistisch | Nee |

Opmerkingen

De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.

Deze productspecificatie is met de grootst mogelijke zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht. Kaas is echter een natuurproduct, door seizoensinvloeden en rijping kunnen variaties optreden in waarden. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze productspecificatie.

Dit product voldoet aan NL en EU wetgeving.