

Omschrijving

Product:	Komijnenkaas 4Kg
Artikelnummer:	2708
Afdruk datum:	02-12-2020
Uitgifte datum:	02-12-2020
Netto gewicht (kg):	4.6
Afmeting LxBxH (cm):	25 x 25 x 10 cm
Smaak:	Karakteristiek
Consistentie:	Stevig, goed snijdbaar
Kleur:	Geel
Melksoort:	Gepasteuriseerde koemelk

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde koemelk (**Melk, Lactose**), zout, komijn 0.90%, zuursel, microbieel stremsel, carotenen (E160a)

Voedingswaarden per 100 g

Energie	1512 kJ	Cholesterol	80 mg
Energie	365 kcal	Koolhydraten	0,0 g
Vet	30,4 g	waarvan suikers	0,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	20,5 g	Eiwitten	22,8 g
enkelvoudige onverzadigde	6,3 g	Zout	2,1 g
meervoudig onverzadigde	0,9 g	Natrium	800 mg
Transvetten	0,8 g	Calcium	792 mg

Allergenen

Glutenbevattende granen	-	Schaaldieren	-
Eieren	-	Vis	-
Pinda	-	Soja	-
Melk	+	Noten	-
Selderij	-	Mosterd	-
Sesamzaad	-	Zwavedioxide 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
Vetgehalte droge stof (%)	48 - 52
pH	5,2

Microbiologische normen

<i>Omschrijving</i>	<i>Maximum</i>	
Enterobacteriaceae	10.000	kve / g
Listeria monocytogenes	Afwezig	kve / 25 g
Salmonella	Afwezig	kve / 25 g
Coag. pos. staphylococci	1.000	kve / g
E-Coli	1.000	kve / g

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur:	2 - 10 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	Nee
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.