



Datum opmaak: 30-01-2020
Datum afgifte: 22-02-2022
Pagina: 1

Merknaam MAASDAMMER HB 45+ 12K
Code 133035

Productomschrijving

Kaas 45+ jong

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.473 kJ
Energie	354 kcal
Vetten	27,1 g
- Verzadigd	18,8 g
- Enkelvoudig onverzadigd	7,5 g
- Meervoudig onverzadigd	0,8 g
- Trans	0,66 g
Cholesterol	86,8 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	26,5 g
Zout	1,2 g
Natrium	0,476 g
Calcium	0,857 g
Organische zuren	1,5 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	-

133035 - MAASDAMMER HB 45+ 12K



Datum opmaak: 30-01-2020
Datum afgifte: 22-02-2022
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
Vocht	41	39,5 - 42,5	ISO 5534
Droge stof	59	57,5 - 60,5	berekend
Vet in droge stof	46	45 - 47	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	56,2		berekend
pH-waarde	5,6	5,4 - 5,8	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	zoet, nootachtig, uitgesproken
Consistentie	snijdbaar, stevig
Kleur zuivel	ivoor
Kleur korst	geel, oranje
Korstbewerking	plastic coating
Vorm	plat-cilindrisch met 1 ronde en 1 scherpe hoek (Kantermodel)
Gewicht	12.600 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 155

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococci	<10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	n.d./25g	n.d./25g	ISO 11290-1
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	<100	1.000	ISO 21528-2
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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



Datum opmaak: 30-01-2020
Datum afgifte: 22-02-2022
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	8710912701620	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	1.675 g

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	04069074
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.