



# Productspecificatie

## Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	53221
Artikelnr. SAP	553221
Artikelomschrijving	Emmental ± 50 pl. Vergeer
Artikelomschrijving	6 x 1kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 45+
E.G.-erkenningsnummer	NL Z 0507 EG
Goederencode	04069013

## Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	98,2400	±	ingrediënt	
zout	Mineraal	1,1300	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,6000	±	verzuring	
microbieel stremsel	Microbiol.	0,0200	<=	Rhizomucor miehei	
calciumchloride *	Mineraal	0,0100 E509	<=	stremmingshulpstof	

\* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

## Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,zout,zuursel (MELK),microbieel stremsel

\* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

## Organoleptische karakteristieken

Vorm	Plakken
Doorsnede	Ronde - ovale ogen van 10 - 40 mm
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Smaak	Mild, nootachtig en zoet
Geur	Mild
Consistentie	Voldoende stevig en snijdbaar

## Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	36,0		40,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		45	50	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	3,0	ISO-1738

## Voedingswaarden per 100 gram (gemiddeld in gram tenzij anders vermeld) Bron: NEVO

Energie (kJ)	1.603
Energie (kcal)	386
Vetten	30,0
Waarvan verzadigd	19,1
Waarvan onverzadigd	6,9
Waarvan meerv. Onverzadigd	0,9
Waarvan trans	1,2
Cholesterol (mg)	70
Koolhydraten	0,0
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	0,0
Vezels	0,00
Eiwitten	29,0
waarvan dierlijk	29,0
waarvan plantaardig	0,0
Zout	1,13
Natrium (mg)	450
Calcium (mg)	1.020

Onze producten zijn natuurproducten. De bovenstaande voedingswaarden kunnen op basis van van bijvoorbeeld natuurlijke rijping en seizoensinvloeden fluctueren.

## Allergenendata

Dit product bevat:	Vanuit receptuur / via kruisbesmetting
Melk	Receptuur

# Productspecificatie

Lactose

Receptuur

Allergenen zijn afwezig tenzij hierboven anders vermeld wordt.

Probeer wisselende temperaturen te vermijden om bederf als gevolg van condensvorming te voorkomen.

Houdbaarheid (bij productie) 180 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 70 dagen

## Productclaims

Dit product is geschikt voor / vrij van:

Vegetarisch

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

## Microbiologische normen

	n	c	m	M Eenheid	Methode
Schimmel*			<100	1.000 kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Gisten*			<10.000	50.000 kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes				Absent kve/25g	ISO-11290-1
Salmonella				Absent kve/25g	ISO-6579
Coagulase pos. Stafylokokken			<10	100 kve/g	ISO-6888-2
Escherichia coli			<10	100 kve/g	ISO-16649-2

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat, c = maximum aantal eenheden waarvan de waarde tussen m en M ligt.

## Verpakkingsinformatie

### Consumenteneenheid

Vorm	Plakjes
Afmetingen mm (L x B x H)	355x130x55
Diameter (mm)	0
E-weging	Ja
Brutogewicht	1.030,7 Gram
Nettogewicht	1.000 Gram
Tarra CE	30,7 Gram
Plakmaten	10x10cm
Verpakkingscondities	70% koolzuur (CO2) - 30% stikstof (N2)
EAN-code	8710866042794
Structuur EAN	EAN 13 8710866XXXXXC
Codering THT	31-12-16 (DD-MM-JJ)
Codering lotnummer CE	WO, Art, Lijn, Datum, Tijd

### Verkoopeenheid

Verkoopeenheid	DOOS
Afmetingen mm (L x B x H)	365x270x160
Brutogewicht	6,547 Kilogram
Nettogewicht	6 Kilogram
Tarra VE	0,547 Kilogram
EAN-code	08710866042800
Structuur EAN	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord
Codering lotnummer VE	Art, Lijn

### Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x1.750
Brutogewicht	611,23 Kilogram
Nettogewicht	589,23 Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00 Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00 Kilogram
Aantal per laag	9
Aantal lagen	10
Aantal per pallet	90

### Verklaring

Volgens Verordening (EG) nr 1829/2003 en (EG) nr 1830/2003 is het hierboven beschreven product niet genetisch gemodificeerd en / of bevat geen levensmiddelen, additieven en aroma's gemaakt van genetisch gemodificeerde organismen. Incidentele of technisch niet vermijdbare verontreiniging met genetisch gemodificeerd materiaal tot een grenswaarde van 0,9% op basis van de afzonderlijke bestanddelen, wordt uitgesloten. Het beschreven product hoeft niet als zodanig geëtiketteerd te worden volgens hierboven genoemde verordening.



# Productspecificatie

---

Deze versie vervangt alle voorgaande versies: een nieuwe versie wordt niet automatisch toegezonden.