

Productspecificatie

Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g

Pagina 1 / 6
Datum opmaak 27-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026
Contactpersoon quality@schietse.nl



Productkenmerken

Commerciële naam	Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g
Wettelijke naam	Verse geitenroomkaas
Functionele naam	Crumbles geitenkaas naturel
Code	3218
EAN (Consument)	8715525032185
EAN (Handel)	8715525039665
GN code	04061050

Erkenningsnummer (EG)



Productbeschrijving

Verse geitenroomkaas verkruid, van gepasteuriseerde geitenmelk. Bereid op traditionele wijze. Per kruimel een gemiddelde grootte van 9 tot 11 mm en met een gemiddeld gewicht van 0,9 gram.

Certificering

Bedrijfscertificaten



Ingrediëntendeclaratie

Verse geitenroomkaas (gepasteuriseerde geitenMELK, zuursel, microbieel stremsel), antiklontermiddel: cellulosepoeder, zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat (Herkomst melk: EU)

Land(en) van oorsprong

Nederland

Productspecificatie

Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g

Pagina 2 / 6
Datum opmaak 27-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026
Contactpersoon quality@schietse.nl



Voedingswaarde

	per 100 g
Energie	1093 kJ
Energie	264 kcal
Vetten	22 g
- waarvan verzadigde vetzuren	16 g
Koolhydraten	< 0,5 g
- waarvan suikers	< 0,5 g
Eiwitten	16 g
Zout	1,2 g
Vocht	57,0 g

Allergenen

1.0	Gluten	-
2.0	Schaaldieren	-
3.0	Ei	-
4.0	Vis	-
5.0	Aardnoten (pinda's)	-
6.0	Soja	-
7.0	Melk	+
8.0	Noten (schaalvruchten)	-
9.0	Selderij	-
10.0	Mosterd	-
11.0	Sesam	-
12.0	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-
13.0	Lupine	-
14.0	Weekdieren	-
20.0	Lactose	+

Productspecificatie

Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g

Pagina 3 / 6
Datum opmaak 27-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026
Contactpersoon quality@schietse.nl



Verklaringen

e-teken	Nee
GMO vrij	Ja
Vegetarisch	Ja
Veganistisch	Nee
Halal	Nee
Koosjer	Nee
Biologisch	Nee
MSC	Nee
Doorstraald	Nee
Lactosevrij	Nee
RFA gecertificeerd	Nee

GMO informatie

Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen en is ook niet met behulp van genetisch gemodificeerde organismen geproduceerd.

Microbiologie

	Precisie	Waarde	Eenheid
Enterobacteriaceae	<	100	kve/g
Escherichia coli	<	10	kve/g
Schimmels (en gisten)	<	1000	kve/g
Listeria monocytogenes	niet aangetoond in	25	gram
Coagulase positieve staphylococcen	<	100	kve/g
Salmonella	niet aangetoond in	25	gram

Fysische / Chemische eigenschappen

	Minimum waarde	Streefwaarde	Maximum waarde	Eenheid	Opmerking
Droge stof		43		%	+/- 2%
pH		4.3		-	

Metaaldetectie

Ferro	7 mm
Non ferro	7 mm
RVS	7 mm

Productspecificatie

Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g

Pagina 4 / 6
Datum opmaak 27-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026
Contactpersoon quality@schietse.nl



Organoleptische kenmerken

Kleur	Egaal wit
Smaak	Fris romige geitenzuivel
Consistentie	Zacht tot licht stevig

Houdbaarheid en opslagcondities

Ten minste houdbaar tot	Maximale houdbaarheid vanaf productie is 182 dagen. Minimale houdbaarheid bij levering is 161 dagen.
Gebruiks- en bewaarcondities	Gekoeld bewaren (max. 7°C)

Productspecificatie

Alphenaar Cheese Crumbles geitenroomkaas, 2x500 g

Pagina 5 / 6
Datum opmaak 27-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026
Contactpersoon quality@schietse.nl



Verpakking

Verpakt onder beschermende atmosfeer

Consumenteneenheid (CE)

Naam	Transparante PE beker
EAN code	8715525032185
Lengte	132 mm
Breedte	132 mm
Hoogte	105 mm
Netto gewicht	500 g
Bruto gewicht	541 g
Aantal producten	1

Handelseenheid (HE)

Naam	Tray
EAN code	8715525039665
Lengte	280 mm
Breedte	156 mm
Hoogte	105 mm
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1216 g
Aantal producten	2

Pallet

Naam	Europallet
Lengte	800 mm
Breedte	1200 mm
Hoogte	1614 mm
Netto gewicht	280 kg
Bruto gewicht	365 kg
Aantal producten	560
Aantal producten per laag	40
Aantal lagen per pallet	14

Pallet

Naam	Blokpallet
Lengte	1200 mm
Breedte	1000 mm
Hoogte	1620 mm
Netto gewicht	336 kg
Bruto gewicht	430 kg
Aantal producten	672
Aantal producten per laag	48
Aantal lagen per pallet	14