

		Autorisatie:
		Versie: 04
		Datum: 05-04-2018
	Productspecificatie Komijn Kaas 48+	Pagina: 1 van 2

Komijn Kaas 48+

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel	Komijn Kaas 48+
Artikelnummers	244872, 244874, 244876, 244878, 244880, 244882, 244884, 245568
Omschrijving/Organoleptisch	Ivoorkleurig tot geel zuivelproduct met een mild komijn smaak
2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING	
Temperatuur/Houdbaarheid:	<u>Gasverpakt (gesneden, gassamenstelling: CO₂/N₂):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten gasverpakking een THT van minimaal 28 dagen na verpakkingsdatum.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, komijn, kleurstof: E160, conserveermiddel: E251	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	1543 kJ / 372kcal
Vet	30.6 gram
- Verzadigd vet	20.9 gram
Koolhydraten	0 gram
- Suikers	0 gram
Eiwit	23.4 gram
Zout	1.9 gram

		Autorisatie:
		Versie: 04
		Datum: 05-04-2018
	Productspecificatie Komijn Kaas 48+	Pagina: 2 van 2

6. ALLERGIEINFORMATIE

+ = aanwezig, - = afwezig

1	Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap)	+	18	Notenolie	-
2	Lactose	+	19	Pinda	-
3	Ei	-	20	Pindaolie	-
4	Soja – eiwit	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamolie	-
6	Gluten	-	23	Glutaminaat (E620 t/m E625)	-
7	Tarwe	-	24	Sulfiet (E220 t/m E228) > 10 ppm	-
8	Rogge	-	25	Koriander	-
9	Rundvlees	-	26	Selderij	-
10	Varkensvlees	-	27	Wortel	-
11	Vis	-	28	Lupine	-
12	Kippenvlees	-	29	Mosterd	-
13	Schaal-, schelp- en weekdieren	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	-			
17	Noten	-			

7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

	Na productie		Einde THT	
	Streefnorm	Max. norm	Streefnorm	Max. norm
Niet-melkzuur-bacteriën	< 50.000 kve/g	< 200.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g	< 2.500.000 kve/g
Enteroc's	< 1.000 kve/g	< 2.000 kve/g	< 2.000 kve/g	< 5.000 kve/g
E-coli	< 50 kve/g	< 500 kve/g	< 50 kve/g	< 500 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr
Listeria M	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	< 100 kve/g	< 100 kve/g
S. Aureus	< 500 kve/g	< 1.000 kve/g	< 500 kve/g	< 1.000 kve/g

8. WETGEVING

Wetgeving algemeen	Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.
Wetgeving GMO	Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.