Briestaaf 60+

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel	Briestaaf 60+
Artikelnummers	245562
Omschrijving/Organoleptisch	wit zuivelproduct met een milde zuivere smaak. Smeuïg rechthoek.
2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING	
Temperatuur/Houdbaarheid:	Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten verpakking een THT van minimaal 12 dagen na leverdatum. Na openen beperkt houdbaar.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, zout, zuursel (MELK), microbieel stremsel, witschimmel.	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	1507 kJ / 364 kcal
Vet	32.0 gram
- Verzadigd vet	22.5 gram
Koolhydraten	2.0 gram
- Suikers	2.0 gram
Eiwit	17.0 gram
Zout	1.6 gram

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
Entero'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.