


		Autorisatie:
		Versie: 02
		Datum: 15-12-16
	<b>Productspecificatie Goudkuipje Smeerkaas Naturel 48+ (100 gram)</b>	Pagina: 1 van 2

## Goudkuipje Smeerkaas Naturel 48+ (100 gram)

<b>1. ALGEMENE GEGEVENS</b>	
Artikel	Goudkuipje Smeerkaas Naturel 48+ (100 gram)
Artikelnummers	245588
Omschrijving/Organoleptisch	Lichtgeel zuivelproduct met een frisse milde smaak. Verpakking van 100 gram. Zuivelproduct met smeerkaas smaak en –geur.
<b>2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING</b>	
Temperatuur/Houdbaarheid:	<u>Kuipje 100 gram:</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten vacuümverpakking een THT van minimaal 14 dagen bij aflevering.
<b>3. GEBRUIK</b>	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
<b>4. INGREDIENTENDECLARATIE</b>	
Ingrediënten: Kaas, water, boter, MELKeiwitten, weipoeder, smeltzout: E452, E339, zout.	
<b>5. VOEDINGSWAARDE</b>	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	1007 kJ / 243 kcal
Vet	20.1 gram
- Verzadigd vet	13.5 gram
Koolhydraten	1.7 gram
- Suikers	1.7 gram
Eiwit	14 gram
Zout	2.7 gram

		Autorisatie:
		Versie: 02
		Datum: 15-12-16
	<b>Productspecificatie Goudkuipje Smeerkaas Natuurlijk 48+ (100 gram)</b>	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
Enterococcus	< 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.