

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Ingrediënten: koemelk (98,33%), zout, stremsel

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1654 kJ 398 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	29 g
- Waarvan verzadigd	18 g
Proteïnen	33 g
Zout	1,5 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macadamianoten	-
Noten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Pindanoten	-

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Soja	-
Melk	+
Amandelen	-
Sesam	-
Sulfiet > 10 mg/kg	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	-
Cacao	-
Glutamaat (E620 – E625)	-
Kip	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rund	-
Varken	-
Wortel	-

Technologische karakteristieken (%)

Water	Vet	Proteïne	Zout	Grasso / F/ DM
30,0 ÷ 34,0	26,0 ÷ 30,0	29,0 ÷ 33,0	1,2 ÷ 1,8	39,0 ÷ 43,0

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Chemische parameters (per 100 g)

Glucides		Vitamines	
Vezels	0,0 g	Vitamine A	224 µg
Lactose	<0,01 g	Mineralen	
Vetzuren		Calcium	1165 mg
Verzadigden vetzuren	17,7 g	Chroom	0,0024 mg
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7,2 g	Ijzer	0,140 mg
Meervoudig onverzadigde vetzuren	1,1 g	Fosfor	692 mg
Totale transvetzuren		Jodium	35,5 µg
Sterolen		Magnesium	63 mg
Cholesterol	90 mg	Mangaan	0,38 mg
Vitamines		Molybdeen	20 µg
Foliumzuur	5 µg	Kalium	120 mg
Vitamine H (Biotine)	6 µg	Koper	0,5 mg
Vitamine B1	0,017 mg	Selenium	12 µg
Vitamine B12	3 µg	Sodium	600 mg
Vitamine B6	0,117 mg	Andere	
Vitamine E	0,206 mg	Water	34 g
Vitamine PP	0,003 mg	As	4,60 g
		pH	5,2 ÷ 5,4

GRANA PADANO FLAKES

EAN 54 200532 0713 6

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Microbiologische karakteristieken

		n	c	m	M	Methode
E.coli	cfu/g	5	2	10	100	TBX agar colony count
Staphylococcus aureus	cfu/g	5	2	10	100	LFGB 6400.00-55
Salmonella	25 g	5	0	Afwezig		LFGB 6400.00-20
Listeria monocytogenes	25 g	5	0	Afwezig		LFGB 6400.00-32

Organoleptische karakteristieken

Halfvolle harde kaas, langzaam gerijpt

Kleur van de korst: natuurlijk goud of geel

Kleur van het deeg: wit of licht strogeel

Aroma en smaak van de deegkarakteristiek: geurig, delicaat

Structuur van het deeg: fijnkorrelig, radiale breuk met schubben

Openingen: nauwelijks zichtbaar

Dikte van de korst: 4 tot 8 mm

Geschikt voor (+)

Coeliakie	+	Ovo-lacto vegetarisch	-	Lacto-vegetarisch	-
Halal	-	Kosher	-	Vegan	-

GRANA PADANO FLAKES
EAN 54 200532 0713 6
TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

GMO Statement

The product and its components require no GMO labelling, according to regulation N° 1830- 2003 EC The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non-GMM techniques Starter cultures lactic acid bacteria and / or flavor producing bacteria and culture of the other micro-organisms are harmless The product has not been subjected to ionizing radiation

Oorsprong van de ingrediënten

Melk	Italië
Zout	Italië
Stremsel	Italië

Contaminanten

The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the "General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed"– The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the "General Standard for Contaminants an Toxins in Food and Feed" and With the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk

Aanvullende microbiologische vereisten voor geraspte kaas / blokjes / schilfers

		Max. (*)	Methode
Gisten	cfu/g	10 000	YGC agar colony count
Schimmels	cfu/g	100	YGC agar colony count

(*) Op het moment van verpakking van het product

GRANA PADANO FLAKES
EAN 54 200532 0713 6
TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Aanvullende eisen voor geraspte kaas / blokjes / chips

		Ijzerhoudend magnetische metalen	Niet magnetische metalen	Ijzer
100 g	Geraspte kaas	1,2 mm	1,5 mm	1,8 mm
1 kg	Geraspte kaas	1,8 mm	1,8 mm	2,5 mm
5-10 kg	Geraspte kaas	5 mm	5 mm	6 mm
500 g-1 kg	Schilfers	2 mm	2 mm	3 mm