

## KAASSNEETJES HORECA 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

TECHNISCHE FICHE – 01/09/2017

**Ingrediënten:** koemelk (97,4%), zout, zuursel, stremsel.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1426 kJ 344 kcal
Koolhydraten	0 g
- waarvan suikers	0 g
Vetten	27,9 g
- waarvan verzadigde vetten	19,3 g
Proteïnen	23,1 g
Vezels	0 g
Zout	2,0 g

### Allergenen:

+ = 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	-

## KAASSNEETJES HORECA 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

TECHNISCHE FICHE – 01/09/2017

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

### Productkenmerken

Vorm	Plakken 5x15 cm		
Smaak	Mild en puur		
Consistentie	Voldoende stevig, snijdbaar		
Doorsnede	Weinig, min of meer ronde gaten (1-10 mm), al dan niet gelijkmatig verdeeld		
Afmetingen	Minimum	Gemiddeld	Maximum
Gewicht		1,0 kg	
Lengte		35,5 cm	
Breedte		27 cm	
Hoogte		3,5 cm	

## KAASSNEETJES HORECA 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

TECHNISCHE FICHE – 01/09/2017

### Fysische en chemische kenmerken

Norm	Minimum	Gemiddeld	Maximum	Methode
Vochtgehalte	41,5	43,0	44,5	NEN 3755
Droge stof gehalte	55,5	57,0	58,5	Berekend
Vet totaal	26,6	27,9	29,3	Berekend
Vet in droge stof	48	49	50	NEN-EN-ISO 1735
Zout totaal	1,6	2	2,4	Berekend
Zout in droge stof		3,5		Berekend
Nitraat			10 mg/kg	ISO 14673-2
pH	5,1	5,3	5,4	NEN 3775
Vocht in vetvrije massa		59,6		Berekend

### Bewaaradvies en houdbaarheid

Opslag condities	4-7°C
Houdbaarheid na productie	105 dagen
Houdbaarheid na afleveren	60 dagen

### Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)

	Doel	Maximum	Methode
Entreobactereaceae (cf/g = kve/g)	100	10000	ISO 21528-2
E-coli (cf/g = kve/g)	10	100	ISO 16649-2
Coag. Pos. Staphylococci (cfu/g = kve/g)	10	100	ISO 6888-2 Incl. amendement 1
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)	Afwezig	Afwezig	ISO 11290-1
Salmonella spp (cfu/25 g = kve/25 g)	Afwezig	Afwezig	ISO 6579
Gisten (cfu/g = kve/g)	1 000	10 000	ISO 6611
Schimmels (cfu/g = kve/g)	100	1 000	ISO 6611

**KAASSNEETJES HORECA 5x15 CM**  
**EAN 54 200532 0515 6**  
**TECHNISCHE FICHE – 01/09/2017**

**Wetgeving**

GMO vrij conform EU regulation no. 1829/2003 en 1830/2003	Ja
Diervoeder, gebruikt in de keten, GMO vrij conform EU regulation n° 1829/2003 en n° 1830/2003	Onbekend
GMO vrij gecertificeerd	Neen
Doorstraald ingrediënt	Neen
BOB kaas	Neen
BGA kaas	Neen
Biologische kaas	Neen
Kosher	Neen
Halal	Ja
Vegetarisch	Ja
Veganistisch	Neen
Dit product voldoet aan Europese en Nederlandse wetgeving	Ja

**Disclaimer**

*Kaas is een natuurproduct waardoor er door natuurlijke rijping en seizoensinvloeden, variaties kunnen optreden in waarden. Deze grondstofsificatie is met de grootst mogelijk zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht en naar beste weten zijn verstrekt. Geen aansprakelijkheid wordt aanvaard met betrekking tot eventuele onjuistheden in de specificaties. De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening conform Europese wetgeving en zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn.*