

Productspecificatie**Pesto Pine Green Pond**

Artikelnummer 1398

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 21/09/2017

Omschrijving

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Product | Pesto Pine Green Pond |
| Netto gewicht | 0.500 kg |
| Afmeting (cm) | 11 x 11 x 7.5 |
| Smaak | Zacht romig, specifieke kruiden |
| Consistentie | Goed snijdbaar |
| Kleur | Groen |
| Melksoort | Rauwe koemelk |
| Herkomst | Nederland |

Ingrediënten

| Omschrijving | Herkomst | Waarde |
|--------------------------|-----------|--------|
| Rauwe melk | Nederland | |
| Zout | | |
| Zuursel (melk) | | |
| Stremsel | | |
| Kleuren: E100, E141 (ii) | | |
| Calciumchloride (E509) | | |
| Knoflook | | |
| Zwarte Olijven | | |
| Fenegriek | | |
| Basilicum | | |
| Pijnboompitten | | |

Voedingswaarden per 100 gram

| Omschrijving | Waarde | Wijze | Omschrijving | Waarde | Wijze |
|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|
|--------------|--------|-------|--------------|--------|-------|

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

| Omschrijving | Streefwaarde | Minimum | Maximum | Methode |
|---------------------------|--------------|---------|---------|---------|
| Vochtgehalte (%) | | 39 | 42 | |
| Vetgehalte droge stof (%) | | 52 | 55 | |
| pH | 5.35 | | | |

Microbiologische normen

| Omschrijving | Norm | Maximum | Methode |
|-------------------------------|-----------|---------|---------|
| Coliformes | <50.000 | | |
| Coag. pos. staphylococci | <100.000 | | |
| Listeria monocyt. | Afw./25gr | | |
| Salmonella | Afw./25gr | | |
| Staphylococcus-entero-toxinen | Afw./25gr | | |

Productspecificatie**Pesto Pine Green Pond**

Artikelnummer 1398

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 21/09/2017

Transport en opslagcondities

Bewaartemperatuur: 12-14°C

Allergenen informatie

* Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is vrijwel niet aantoonbaar. Lactose neemt af naarmate de kaas rijpt. Oudere kaassoorten kunnen echter altijd sporen van lactose bevatten.

Wetgeving

Dit product voldoet aan EU en NL wetgeving Ja

Opmerkingen

De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.

Deze productspecificatie is met de grootst mogelijke zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht. Kaas is echter een natuurproduct, door seizoensinvloeden en rijping kunnen variaties optreden in waarden. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze productspecificatie.