

Productspecificatie**Boerderijkaas Pesto Groen (CBL)**

Artikelnummer 1754S

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 13/06/2017

Omschrijving

Product	Boerderijkaas Pesto Groen (CBL)
Netto gewicht	4.800 kg
Afmeting (cm)	24 x 24 x 10
Smaak	Zacht romig, specifieke kruiden
Consistentie	Goed snijdbaar
Kleur	Groen
Melksoort	Gethermiseerde koemelk
Herkomst	Nederland

Ingrediënten

Omschrijving	Herkomst	Waarde
Gethermiseerde koemelk	Nederland	
Zout	Groot-Brittannië	
Zuursel (melk)	Nederland	
Lebstermsel	Nederland	
Kleuren: E100, E141 (ii)	Duitsland	
Conserveermiddel (E251)	Nederland	
Knoflook	China	
Fenegriek	India	
Basilicum	Egypte	0,50 %
Pijnboompitten	China	

Voedingswaarden per 100 gram

Omschrijving	Waarde	Wijze	Omschrijving	Waarde	Wijze
Energie (kJ)	1534		Zout (g)	2	
Energie (kcal)	369		Natrium (mg)	740	
Vet (g)	30		Calcium (mg)	811	
waarvan;			Fosfor (mg)	575	
verzadigde vetzuren (g)	30		IJzer (mg)	0,1	
enkelvoudig onverzadigde	7		Zink (mg)	3,5	
meervoudig onverzadigde	1		Seleen (mg)	0,012	
Transvetten (g)	1		Jood (mg)	0,0025	
Cholesterol (mg)	80		Vitaminen:		
Koolhydraten (g)	0		Vit. A (mg)	0,338	
waarvan;			Vit. B2 (mg)	0,3	
suikers (g)	0		Vit. B12 (mg)	0,0018	
Vezels (g)	0		Vit. K (mg)	0,065	
Eiwitten (g)	23				

Productspecificatie**Boerderijkaas Pesto Groen (CBL)**

Artikelnummer 1754S

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 13/06/2017

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Omschrijving	Streefwaarde	Minimum	Maximum	Methode
Vochtgehalte (%)	32 - 40			NEN 3755
Droge stofgehalte (%)	25 - 35			Calculated
Vetgehalte droge stof (%)	48 - 55			Calculated
pH	5,2 - 5,6			NEN 3775
Aw waarde	0,97			Literatuur

Microbiologische normen

Omschrijving	Norm	Maximum	Methode
Coliformes	<1.000	<10.000	ISO 4832
Coag. pos. staphylococci	<100	<1.000	ISO 6888-2
Listeria monocyt.	Afw./25g	Afw./25g	ISO 11290-1
Salmonella	Afw./25g	Afw./25g	ISO 6579
E-Coli	<100	<1.000	ISO 16649-2
Staphylococcus-entero-toxinen	Afw./25g	Afw./25g	Eigen methode

Transport en opslagcondities

Bewaartemperatuur: 12-15°C

Allergenen informatie

Tarwe	<input type="checkbox"/>	Pistachenoten	<input type="checkbox"/>
Rogge	<input type="checkbox"/>	Macademianoten	<input type="checkbox"/>
Gerst	<input type="checkbox"/>	Selderij	<input type="checkbox"/>
Haver	<input type="checkbox"/>	Mosterd	<input type="checkbox"/>
Spelt	<input type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>	Sulfiet >10 mg/Kg	<input type="checkbox"/>
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	Lupine	<input type="checkbox"/>
Ei	<input type="checkbox"/>	Weekdieren	<input type="checkbox"/>
Vis	<input type="checkbox"/>	Lactose*	<input checked="" type="checkbox"/>
Aardnoten (pinda's)	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Glutamaat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>
Melk	<input checked="" type="checkbox"/>	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
Amandelen	<input type="checkbox"/>	Koriander	<input type="checkbox"/>
Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	Mais	<input type="checkbox"/>
Walnoten	<input type="checkbox"/>	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
Cashewnoten	<input type="checkbox"/>	Rundvlees	<input type="checkbox"/>
Pecannoten	<input type="checkbox"/>	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>
Parannoten	<input type="checkbox"/>	Wortel	<input type="checkbox"/>

* 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

GMO vrij conform EU regulation

Ja

Product/ grondstof doorstraald

Nee

Blok Kaashandel B.V.

0348-413957

Hortensiastraat 1

info@blokkaas.nl

3442 XD Woerden

www.blokkaas.nl

Pagina 2 van 3

Productspecificatie**Boerderijkaas Pesto Groen (CBL)**

Artikelnummer 1754S

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 13/06/2017

Wetgeving

Metaaldetectie Ja

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.