

## TECHNISCHE FICHE : Gemalen emmenthal 45+ 100%

### Product

|                  |  |
|------------------|--|
| Omschrijving     | Gemalen emmenthal 1 mm                           |
| Artikelcode      | GE1  |
| EAN-CODE         | 8719795000127 (op eenheid verpakking)            |
| EAN-CODE 128     | 87197950001344(11)xxxxxx(15)yyymmdd (3100)000010 |
| Kaascode         | Volgens landbouw kwaliteitswet                   |
| Wettelijke eisen | In overeenstemming met EU wetgeving              |

### Ingrediënten

Gepasteuriseerde koemelk  
Zout  
Calciumchloride  
Zuursel  
Stremsel

### Technische gegevens

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| Vorm      | Geraspte kaas                 |
| Structuur | Geraspte kaas                 |
| Smaak     | Zuivere kaassmaak, nootachtig |
| kleur     | Wit / lichtgeel               |

### Land van oorsprong

|           |
|-----------|
| Nederland |
|-----------|

### Bewaarvoorschrift:

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| Houdbaarheid (vanaf productiedatum) | 70 dagen          |
| Geopende verpakking                 | 12 uur in koeling |
| Temperatuur                         | 2-7°C             |

### Verpakking

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Materiaal     | Blanco PE folie      |
| Eenheid       | 10 x 1 kg per omdoos |
| gasverpakking | Ja                   |

### Voedingswaarden (gemiddelden per 100 gram)

|              |        |         |         |
|--------------|--------|---------|---------|
| Energie      | (kJ)   | 1610    |         |
|              | (kcal) | 388     |         |
|              |        | Minimum | Maximum |
| Water        | (gram) | 36      | 40      |
| Eiwit        | (gram) | 25      | 35      |
| Vet          | (gram) | 27      | 32      |
| Koolhydraten | (gram) | 0       | 1       |

|           |     |     |
|-----------|-----|-----|
| Drogestof | 60% | 64% |
| Vet in ds | 45% | 50% |
| Vet       | 27% | 32% |

**Microbiologische richtwaarden :**

|                                   | Maximum | Methode           |
|-----------------------------------|---------|-------------------|
| Enterobacteriaceae (<Kve/g)       | 1.000   | ISO 21528-2       |
| St. Aureus (<Kve/g)               | 100     | NEN-EN-ISO 6888-2 |
| Salmonella (per 25g)              | Afwezig | ISO 6579          |
| Listeria monocytogenes (per 25 g) | Afwezig | ISO 11290-1       |

**Aanwezigheid van Allergenen (Alba lijst)**

+ (M/Recept met) = het product bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt)

- (Z/Recept zonder) = het product is vrij van de genoemde stof volgens receptuur.

? (O=Onbekend) = er zijn onvoldoende gegevens over de aanwezigheid van de stof in het product bekend .

|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
| <b>Wettelijke allergenen</b> |   | 8.7 pistachenoten                          | - |
| 1.1 Tarwe                    | - | 8.8 Macademanoten                          | - |
| 1.2 Rogge                    | - | 8. Noten (schaalvruchten)                  | - |
| 1.3 Gerst                    | - | 9.0 Selderij                               | - |
| 1.4 Haver                    | - | 10.0 Mosterd                               | - |
| 1.5 Spelt                    | - | 11.0 Sesam                                 | - |
| 1.6 Kamut                    | - | 12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) | - |
| 1 Gluten                     | - | 13.0 Lupine                                | - |
| 2.0 Schaaldieren             | - | 14.0 Weekdieren                            | - |
| 3.0 Ei                       | - | <b>Aanvullende allergenen</b>              |   |
| 4.0 Vis                      | - | 20.0 lactose                               | + |
| 5.0 Aardnoten (pinda's)      | - | 21.0 Cacao                                 | - |
| 6.0 Soja                     | - | 22.0 Glutamaat (E620-E625)                 | - |
| 7.0 Melk                     | + | 23.0 Kippenvlees                           | - |
| 8.1 Amandelen                | - | 24.0 Koriander                             | - |
| 8.2 Hazelnoten               | - | 25.0 Mais                                  | - |
| 8.3 Walnoten                 | - | 26.0 Peulvruchten                          | - |
| 8.4 Cashewnoten              | - | 27.0 Rundvlees                             | - |
| 8.5 Pecannoten               | - | 28.0 Varkensvlees                          | - |
| 8.6 Paranoten                | - | 29.0 Wortel                                | - |

Er wordt gestreeft naar een product, welke 100% vrij is van ei (lysozym). Mogelijk door kruisbesmetting zouden er echter nog sporen van ei in het product aanwezig kunnen, zijn.

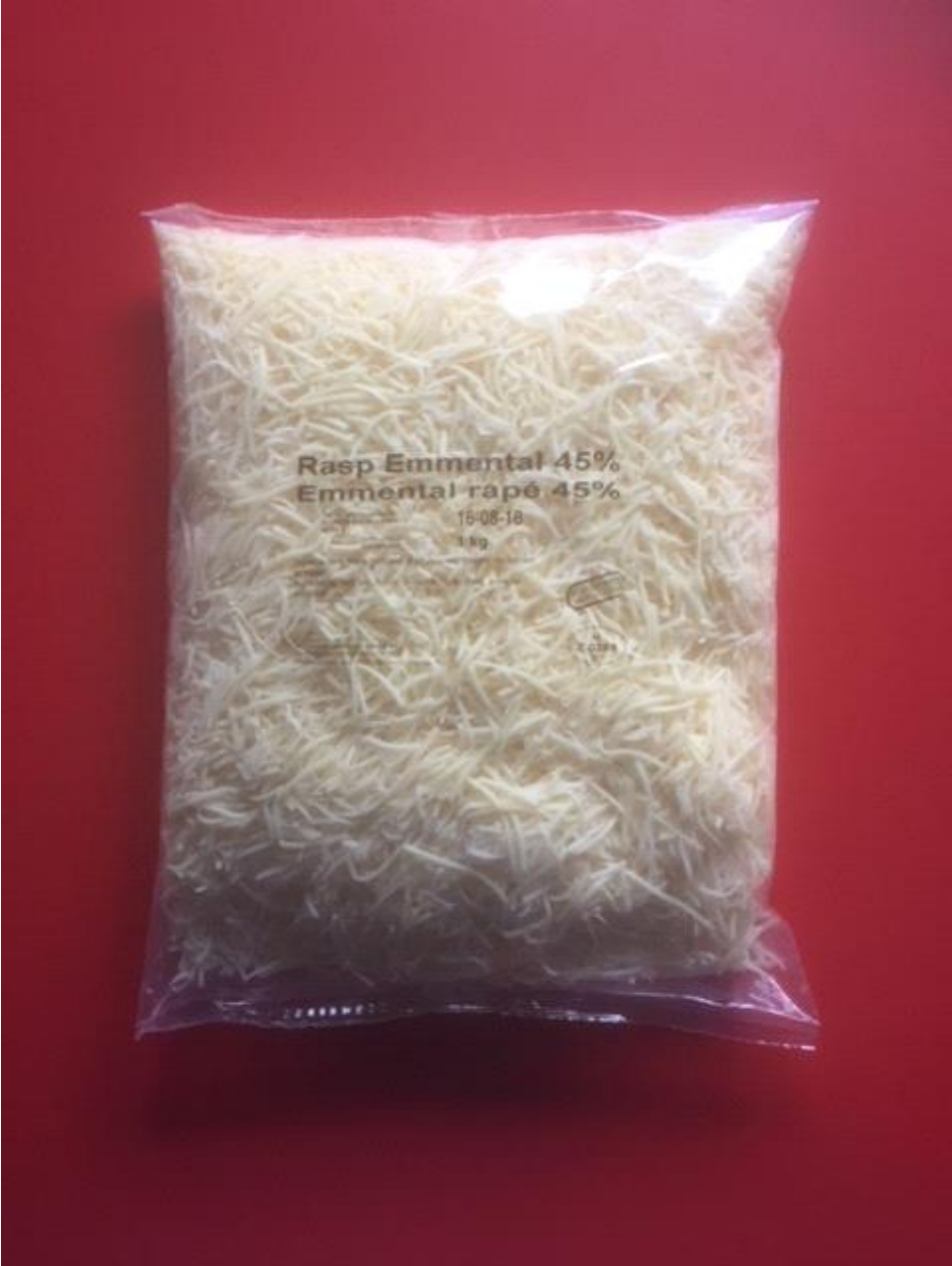
**Doelgroepen :**

|   |     |
|---|-----|
| Dit product is geschikt voor vegetariërs                | NEE |
| Dit product is geschikt voor veganisten :               | NEE |
| Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen : | NEE |

**Wetgeving :**

Dit product en productieproces zijn in overeenstemming met de specificaties van de EC Food Legislation and Pesticide Regulation.

Het product wordt geproduceerd in overeenstemming met Good Manufacturing Practice en Hazard Analysis Critical Control (HACCP).  
Procedure voldoet aan de landbouwkwaliteitsregelgeving kaas.



16/05/2019