Milcobel	TECHNISCHE FICHE		
Benaming:	**L50+ 1/1 BR BRUGGE BLGN**	Datum opmaak:	22/08/2024
Artikelnummer:	1402083	Datum print:	09/01/2025
Type:	Hele kaas	Versie:	11

1. Productomschrijving

Een belegen, ronde, harde, maar toch nog smedige speciaalkaas met een lichtbruine korst.

Foto product:



2. Ingrediëntenlijst

Gepasteuriseerde **melk**
Zout
Stremsel
Fermenten
Kleurstof: E160b(ii)
Conserveermiddel: E251
Niet eetbare korst

3. Fysico-chemische eigenschappen

Vet/Droge stof	50+
Droge stof (%)	62 (58-66)
pH	5,4 (5,2-5,6)
a_w-waarde	0,926

4. Microbiologische eigenschappen

Escherichia coli	≤ 10^2 / g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g
Salmonella spp.	afwezig in 25 g
Coagulase positieve stafylokokken	≤ 10^2 / g

5. Nutritionele eigenschappen

Typical values

	per 100 g	**per portie (30 g)**	**% RI (1)**
Energie (kJ)	1572	472	6
Energie (kcal)	379	114	6
Vetten (g)	31,0	9,3	13
waarvan verzadigde (g)	21,4	6,4	32
Koolhydraten (g)	0	0	0
waarvan suikers (g)	0	0	0
Voedingsvezels (g)	0	0	0
Eiwitten (g)	25,0	7,5	15
Zout (g)	2,20	0,66	11
Natrium (g)	0,88	0,26	11

(1) Dagelijkse voedingsrichtlijn (per portie)

6. Houdbaarheid & Bewaarconditie

Houdbaarheid (dagen)	60
Bewaren bij een temperatuur van maximum (°C)	7

7. Informatie Allergenen

+ : Aanwezig / - : Afwezig

Glutenbevattende granen	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Pindanoten	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	+
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwaveldioxide en sulfieten (>10 mg/kg)	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Volgens Europese Verordening 1169/2011

	TECHNISCHE FICHE		
Benaming:	**L50+ 1/1 BR BRUGGE BLGN**	Datum opmaak:	22/08/2024
Artikelnummer:	1402083	Datum print:	09/01/2025
Type:	Hele kaas	Versie:	11

8. Logistieke informatie

	Kaas
Nettogewicht (kg)	12
Brutogewicht (kg)	-

9. Algemene informatie

Intrastatcode	04069089
EAN-13	5413721124859
EAN-14	95413721700261

BE
M 351 F
EU

10. Claims

Weidemelk	Deze kaas wordt gemaakt van weidemelk van koeien die minstens 120 dagen per jaar gedurende 6 uur per dag in de open lucht op Belgische weiden grazen.