

Benaming:	L50+ 1/1 ZW BRUGGE OUD	Datum opmaak:	22/08/2024
Artikelnummer:	1402086	Datum print:	30/08/2024
Type:	Hele kaas	Versie:	3

1. Productomschrijving

Een oude, ronde, harde, maar toch nog smedige speciaalkaas met een zwarte 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 (%)	64 (60-58)
pH	5,6 (5,4-5,8)
a _w -waarde	0,902

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)	1663	499	6
Energie (kcal)	401	120	6
Vetten (g)	33,0	9,9	14
waarvan verzadigde (g)	22,8	6,8	30
Koolhydraten (g)	0	0	0
waarvan suikers (g)	0	0	0
Voedingsvezels (g)	0	0	0
Eiwitten (g)	26,0	7,8	16
Zout (g)	2,30	0,69	12
Natrium (g)	0,92	0,28	12

(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	-
Zwaveloxide en sulfieten (>10 mg/kg)	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Volgens Europese Verordening 1169/2011

Benaming:	L50+ 1/1 ZW BRUGGE OUD	Datum opmaak:	22/08/2024
Artikelnummer:	1402086	Datum print:	30/08/2024
Type:	Hele kaas	Versie:	3

8. Logistieke informatie

	Kaas
Nettogewicht (kg)	11
Brutogewicht (kg)	-

9. Algemene informatie

Intrastatcode	04069089
EAN-13	5413721115512
EAN-14	95413721700575


BE
M 351 F
EU**10. Claims**

Weidemelk	Weidemelk is melk afkomstig van boerderijen waar de koeien van het voorjaar tot in het najaar ten minste 120 dagen per jaar, minimaal 6 uur per dag in de wei lopen.
-----------	--