



Klaverkaas B.V.
Zandwilg 16
1731LS Winkel

T 0224 - 540148
E info@klaverkaas.nl
EU nr. Z1832

Review date	19-02-2016	Klant	Dupont
Specificatie datum	19-02-2016	Product code	23052
		Klavercode	2018
		Pagina	1 van 2

Productspecificatie Geit Fenegriek 5 KG

Productomschrijving

Productnaam	Geit Fenegriek 5 KG	Leeftijd categorie	Jong
Vet classificatie	50+	Vetgehalte in de drogestof	52%
Kaassoort	Kruiden	Vochtgehalte	40%
Kaastype	Half-harde kaas		
Productomschrijving	Halfharde geitenkaas met kruiden, op ambachtelijke wijze gemaakt van gepasteuriseerde melk.		

Productkenmerken

Melk herkomst	Geit	Geografische herkomst	Nederland (NL)
Product categorie	Gangbaar	Melkbehandeling	Gepasteuriseerd
Geschikt voor vegetariërs	Ja		

Uiterlijke en organoleptische kenmerken

Vorm	Plat rond (model Gouda)	Gewichtsklasse	5,0 kg
Kenmerk kaas	Gladde, gesloten korst		
Smaak en geur	Kruidig		
Coating	Zonder Natamycine (NL)	Kleur coating	Transparant

Ingrediënten

Afgerond op 2 decimalen

Melk en zuursel (NL)	96,89%
Zout (NaCl) (NL)	1,70%
Fenegriek (TR, IN)	1,36%
Stremsel Microbieel (NL)	0,03%
Conserveringsmiddel, Ei-Lysozyme (E1105) (NL)	0,01%
Conserveringsmiddel, NaNO3 (E 251) (NL)	0,01%

Leverings- en bewaarcondities

Opslag-temperatuur	Max. 12-14° C.
Relatieve luchtvochtigheid tijdens opslag	75 - 80 %

Overige informatie

Gebruik van GMO grondstoffen	Nee	
Metaal detectie	Ja	FE 7 mm / RVS 7,2 mm
Doorstraald	Nee	

Voedingswaarde per 100 gram (berekende, indicatieve waarden, kunnen variëren)

Vet totaal	31,20	gram
Eiwit totaal	25,80	gram
Koolhydraten	0	gram
Energie	384	Kcal
Energie	1593	Kj
Verzadigde vetzuren	20,90	gram
Onverzadigde vetzuren	10,30	gram
CLA vetzuren	0,16	gram
Omega 3 vetzuren	0,21	gram
Omega 6 vetzuren	0,56	gram
Enkelvoudige onverzadigde vetzuren	8,35	gram
Meervoudige onverzadigde vetzuren	0,94	gram
Onbenoemde onverzadigde vetzuren	1,01	gram
Trans vetzuren (excl. CLA's)	0,83	gram
Cholesterol	85,8	mg
Zout	1,70	gram
Waarvan Natrium	680	mg

Allergenen informatie

Melkeiwit	Ja	
Lactose	Ja	Kan nog sporen van lactose bevatten
Ei	Ja	Van ei-Lysozyme
Soja	Nee	
Gluten	Nee	
Vis	Nee	
Schaaldieren	Nee	
Weekdieren	Nee	
Peulvruchten	Nee	
Noten	Nee	
Pinda	Nee	
Sesam	Nee	
Sulfiet (E220 t/m E228)	Nee	
Selderij	Nee	
Lupine	Nee	
Mosterd	Nee	

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Maximum (=M)
Listeria Monocytogenes cfu/25 g	Afwezig
Salmonella cfu/25 g	Afwezig
Enterobacteriaceae cfu/g	< 1.000
Coagulase pos. stafylococcen cfu/g	< 1.000
E-Coli cfu/g	< 1.000

Disclaimer: De verstrekte gegevens in deze specificatie zijn gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht en naar beste weten zijn verstrekt. Geen aansprakelijkheid wordt aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze specificaties. Voedingswaarde gegevens zijn berekend op basis van algemeen aanvaarde richtlijnen en zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn.