

## KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

**Ingrediënten:** Gepasteuriseerde MELK, zout, zuursel, microbiel stremsel.

	Percentage
Gouda	100 %
Gepasteuriseerde melk	97.58 %
Zout	1.90 %
Zuursel	<1 %
Microbiel stremsel	<1 %

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1436 kJ 343 kcal
Koolhydraten	0 g
- waarvan suikers	0 g
Vetten	28 g
- waarvan verzadigde vetten	19,5 g
Proteïnen	23,5 g
Vezels	0 g
Zout	1,9 g

### Allergenen:

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-

## KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 5x15 CM

EAN 54 200532 0515 6

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

### Productkenmerken

Vorm	Plakken 5x15 cm
Proces	Kaas conditioneren, op breedte brengen, in plakken snijden, onder beschermende atmosfeer verpakken en etiketteren, koel opslaan.
Gewicht	6x50x20 g
Beschermende atmosfeer	CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 3% tijdens verwerking)

### Overige informatie

GMO status	Product is GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003.
Houdbaarheid/opslag	10 weken bij maximaal 7 °C

### Microbiologische kenmerken

Enterobacteriaceae	< 1000 Kve/g
E-coli	< 100 Kve/g
Coag. Pos. Staphylococci	< 100 Kve/g
Listeria monocyt.	Neg. / 25g
Salmonella spp	Neg. / 25g
Gisten, schimmels	< 100000 / < 5000 Kve/g

**KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 5x15 CM**  
**EAN 54 200532 0515 6**  
**TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023**

**Statements**

**Gluten:**

Hereby we guaranty that our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) no. 828/2014

**Radiaton:**

No Raw materials or products have been exposed to radiation with the intent to preserve them

**Primary packaging material:**

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

\*European Regulation (EC) no. 1935/2004

\*European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments

\*Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food