

EMMENTHAL GERASPT

EAN 54 200532 0580 4

TECHNISCHE FICHE – 12/04/2022

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

Origine stremsel: microbiel

Origine melk: koe

Behandeling melk: pasteurisatie

	Percentage
Emmental	98 %
-Gepasteuriseerde melk	96,31 %
-Zout	1,18 %
-Zuursel	<1 %
-Microbieel stremsel	<1 %
Zetmeel	2 %

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1545 kJ 370 kcal
Koolhydraten	1,6 g
- waarvan suikers	0 g
Vetten	28,4 g
- waarvan verzadigde vetten	19,6 g
Proteïnen	27,4 g
Zout	1,2 g

Allergenen:

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

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

Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Gluten	-
Schaaldieren	-

EMMENTHAL GERASPT
EAN 54 200532 0580 4
TECHNISCHE FICHE – 12/04/2022

Ei	-
Vis	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macadamianoten	-
Noten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Pindanoten	-
Soja	-
Melk	+
Amandelen	-
Sesam	-
Sulfiet > 10 mg/kg	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 – E625)	-
Kip	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rund	-
Varken	-
Wortel	-

EMMENTHAL GERASPT

EAN 54 200532 0580 4

TECHNISCHE FICHE – 12/04/2022

Productkenmerken

Vorm	2,0 mm Urschell
Proces	Kaas conditioneren, snijden, raspen, onder beschermende atmosfeer verpakken en etiketteren, koel opslaan.
Gewicht	10 x 1 kg
Beschermende atmosfeer	CO ₂ / N ₂ (O ₂ < 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

EMMENTHAL GERASPT
EAN 54 200532 0580 4
TECHNISCHE FICHE – 12/04/2022

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