

HOTELBLOK NATUURGERIJPT HALF BELEGEN

EAN 54 200532 0814 0

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

Ingrediënten: Gepasteuriseerde MELK, zout, zuursel, stremsel, conserveringsmiddel (E251), kleurstof (E160a).

	Percentage
Gouda	100 %
Gepasteuriseerde melk	97.10 %
Zout	2.38 %
Zuursel	<1 %
Stremsel	<1 %
Conserveringsmiddel (E251)	<1 %
Kleurstof (E160a)	<1 %

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1581 kJ 378 kcal
Koolhydraten	0 g
- waarvan suikers	0 g
Vetten	31,5 g
- waarvan verzadigde vetten	19,7 g
Proteïnen	24,4 g
Vocht	38,5 %
Zout	2,4 g

Allergenen:

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

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

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-

HOTELBLOK NATUURGERIJPT HALF BELEGEN

EAN 54 200532 0814 0

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

Soja	-
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Productkenmerken

Vorm	2x1x±3000 gram
Proces	Kaas conditioneren, snijden, vacuüm verpakken en etiketteren, koel bewaren.
Gewicht	2x ±3000 gram
Beschermende atmosfeer	Vacuüm

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

HOTELBLOK NATUURGERIJPT HALF BELEGEN
EAN 54 200532 0814 0
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.