Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

ERP Code	11200530

Verkehrsbezeichnung

Mischung aus 50% Edamer und 50% Mozzarella Käse

Zutaten

	Prozentsätze
pasteurisierte Milch	96,1%
Salz	1,6%
Stärke	2,0%
Starterkultur	<1%
mikrobielles Lab	<1%

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte MILCH, Salz, Stärke, Starterkultur, mikrobielles Lab

Nährwertangaben

		100 g
Energie	1269	kJ
Energie	303	kcal
Eiweiß	25,1	g
Kohlenhydrate	1,6	g
- Zucker	0,1	g
Fett	22,0	g
- Gesättigte Fettsäuren	15,0	g
Ballaststoffe	0,0	g
Natrium	0,62	g
Wasser	45,9	g
Salz	1,6	g

Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

Allergene Information

1.0 Gluten	-
1.1 Weizen	-
1.2 Roggen	-
1.3 Gerste	-
1.4 Hafer	-
1.5 Dinkel	-
1.6 Khorasan-Weizen	-
2.0 Krebstiere	-
3.0 Ei	-
4.0 Fisch	-
5.0 Erdnüsse	-
6.0 Soja	-
7.0 Kuhmilch	+
8.0 Nüsse (Schalenfrüchte)	-
8.1 Mandeln	-
8.2 Haselnüsse	-
8.3 Walnüsse	-
8.4 Cashewnüsse	-
8.5 Pekannüsse	-
8.6 Paranüsse	-
8.7 Pistazien	-
8.8 Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-
9.0 Sellerie	-
10.0 Senf	-
11.0 Sesamsamen	-
12.0 Schwefeldioxid und Sulfite (E220 - E228)	-
13.0 Lupinen	-
14.0 Weichtiere	-
20.0 Laktose	+
21.0 Kakao	-
22.0 Glutamat (E620 - E625)	-
23.0 Huhn	-
24.0 Koriander	-
25.0 Mais	-
26.0 Hülsenfrüchte	-
27.0 Rindfleisch	-
28.0 Schweinefleisch	-
29.0 Karotten	-

Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

Microbiologische Unterlagen (max./Gramm)

Enterobacteriaceae	1000
E.coli	100
Coag.pos.Staphylococcen	100
Hefen/Schimmel	100.000 / 5000
Listeria monocytogenes	neg /25g
Salmonella	neg /25g

Produkt und Prozess

Prozess	Käse konditionieren, verkleinern, raspeln, unter Schutzatmosphäre verpacken und etikettieren, Kühl lagern.
Form	Streifen: ca. 6 mm breit.
Gewicht	5x2 kg pro Karton.
Schutzatmosphäre	CO2 / N2 (O2 < 3% während der Produktion).

Sonstige Informationen

Gentechnik	Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.
Haltbarkeit/Einlagerung	10 Wochen bei maximal 7 °C.

Autorisation

Name	Ikbel Ben Amor
Abteilung	Q.A.

Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

Statements

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

Radiation
No raw materials or products of Vepo Cheese 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 no. 321/2011, no. 1282/2011 and 1183/2012) repealing Directive 2002/72/EC and amendments
- Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Bodegraven, 01.04.2019

Vepo Cheese
PO Box 10
2410 AA BODEGRAVEN
THE NETHERLANDS

Ing. K.Kruyswijk
QA Specialist
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

EC approval: NL Z 0647 EC

Quality certificates: Qlip BRC Global Standard-Food; Qlip IFS gecertificeerd

Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval: NL Z 0244 EC

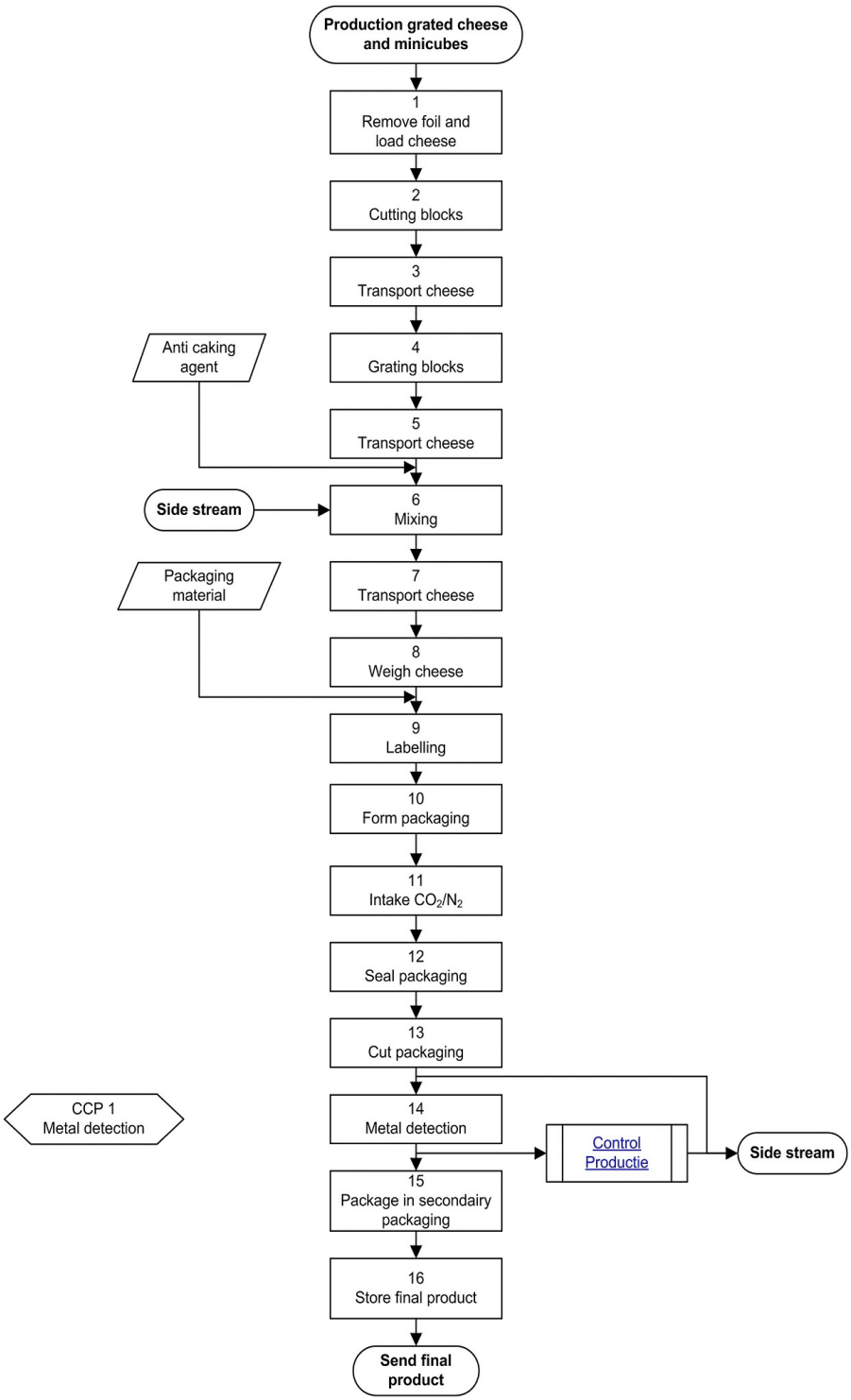
Quality certificates: ISA CERT BRC and IFS certified

Download certificates at www.vepocheese.com

Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

Flowdiagram



Edam 40+ / Mozzarella 40+ gerieben 6mm 5 x 2 kg

Gültig ab 10-05-2019

Packshot