

Emmental 45+ "Ameland" rallado 10x1kg

Fecha de lanzamiento 22-5-2024

Alérgenos

Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soja	-
Leche	+
Frutos secos	-
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Altramuces	-
Moluscos	-

Emmental 45+ "Ameland" rallado 10x1kg

Fecha de lanzamiento 22-5-2024

Datos Microbiologicos

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococcen	<100	Kve/g
Levaduras/Mohos	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notes

Productos y procesos

Processus	Elaboración del queso, cortar, rallar, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensioe	3.0 mm
Peso neto	10 x 1 kilo
Atmósfera protectora	CO2 / N2 (O2< 3% durante la producción).

Otra información

OGM	De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO).
Caducidad / conservación	10 semanas a max. 7 °C.

Autorización

Nombre	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.

Emmental 45+ "Ameland" rallado 10x1kg

Fecha de lanzamiento 22-5-2024

ERP Code 12103210

Ingredientes

	Porcentaje
leche pasteurizada	98.2 %
sal	1.2 %
fermentos lácticos	<1 %
cuajo microbiano	<1 %

Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano.

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1564 kJ
Valor energetico	375 kcal
Proteínas	28.3 g
hidratos de carbono	0 g
- Azúcares	0 g
Grasas	29.3 g
- Ácidos grasos saturados	20.1 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	37.8 %
Sal	1.2 g
pH	5.7