

Edam 40% 4mm gerieben 10x1kg

Gültig ab

11-01-2018



ERP Code

10105220

Zutaten

	Prozentsätze	Land
pasteurisierte Milch	95,5%	
Salz	2,0%	
Stärke	2,0%	
Starterkultur	<1%	
mikrobielles Lab	<1%	

Zutatenverzeichnis

pasteurisierte MILCH, Salz, Stärke, Starterkultur, mikrobielles Lab

Nährwertangaben

	100 g	
Energie	1315	kJ
Energie	315	kcal
Eiweiß	24,8	g
Kohlenhydrate	1,6	g
- Zucker	0,0	g
- Stärke	1,6	g
Fett	23,4	g
- Gesättigte Fettsäuren	15,9	g
Ballaststoffe	0,0	g
Natrium	0,77	g
Wasser	44,3	g
Salz	2,0	g

Edam 40% 4mm gerieben 10x1kg

Gültig ab

11-01-2018



Allergene Information

1.0 Gluten	-
1.1 Weizen	-
1.2 Roggen	-
1.3 Gerste	-
1.4 Hafer	-
1.5 Dinkel	-
1.6 Kamut	-
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% 4mm gerieben 10x1kg

Gültig ab

11-01-2018



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	ca. 4 mm.
Gewicht	10x1 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	K.Kruyswijk
Abteilung	Q.A.

Edam 40% 4mm gerieben 10x1kg



Gültig ab

11-01-2018

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, 01.05.2017

Vepo Cheese
PO Box 10
2410 AA BODEGRAVEN
THE NETHERLANDS

Ing. K. Kruyswijk
QA Officer
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

EC approval:



Quality certificates:



Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval:



Quality certificates:



Download certificates at www.vepocheese.com

Edam 40% 4mm gerieben 10x1kg

Gültig ab

11-01-2018



Flowdiagram

