

# Havarti 45% barras 2x±3kg

Fecha de lanzamiento 28-10-2024



ERP Code 85000003

## Ingredientes

	Porcentaje
Havarti	100 %
- leche pasteurizada	98.09 %
- sal	1.80 %
- fermentos lácticos	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %

## Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano.

## Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1406 kJ
Valor energetico	336 kcal
Proteínas	25 g
hidratos de carbono	0 g
- Azúcares	0 g
Grasas	26.5 g
- Ácidos grasos saturados	17.9 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	43.5 %
Sal	1.8 g
pH	5.5



Fecha de lanzamiento 28-10-2024

## Alérgenos

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

Fecha de lanzamiento 28-10-2024

## 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

Procesos	Elaboración del queso, cortar, empaquetar, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensiones	2x1x±3000 gram
Peso neto	2±3000gr.
Atmósfera protectora	Vacuum.

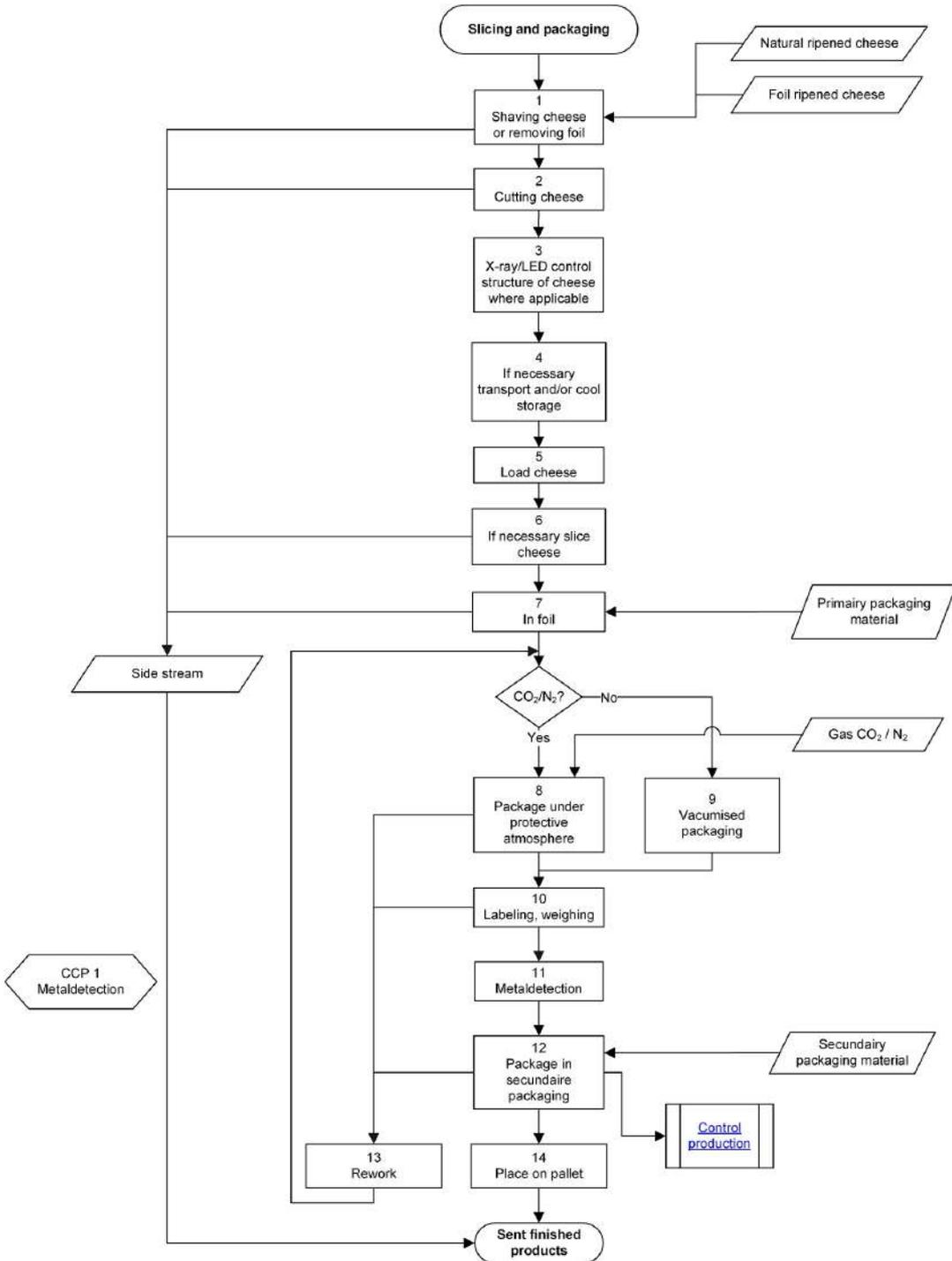
## Otra información

OMG	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.

Flowdiagram



Fecha de lanzamiento 28-10-2024

## Statements

---

### Gluten

Hereby we guarantee 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 (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Bodegraven, 13.12.2023



Vepo Cheese  
PO Box 10  
2410 AA BODEGRAVEN  
THE NETHERLANDS

Ing. K. Kruyswijk  
QA Specialist  
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval:



EC approval:



Quality certificates:

Download certificates at [www.vepocheese.com](http://www.vepocheese.com)