

Cheddar rojo 50+ lonchas "Ameland" 6x50x20g/9x9cm

Fecha de lanzamiento 22-2-2024



ERP Code 88020010

Ingredientes

	Porcentaje
Cheddar naranja	100 %
- leche pasteurizada	98.28 %
- sal	1.70 %
- cuajo microbiano	<1 %
- fermentos lácticos	<1 %
- colorante (E160b(ii))	<1 %

Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos, colorante (E160b(ii)).

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1702 kJ
Valor energetico	407 kcal
Proteínas	24.9 g
hidratos de carbono	0.1 g
- Azúcares	0.1 g
Grasas	34.5 g
- Ácidos grasos saturados	21.6 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	37.5 %
Sal	1.7 g
pH	5.3

Cheddar rojo 50+ lonchas "Ameland" 6x50x20g/9x9cm

Fecha de lanzamiento 22-2-2024



Alérgenos

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

Cheddar rojo 50+ lonchas "Ameland" 6x50x20g/9x9cm

Fecha de lanzamiento 22-2-2024



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, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensione	9x9 cm
Peso neto	6x50x20 gram
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

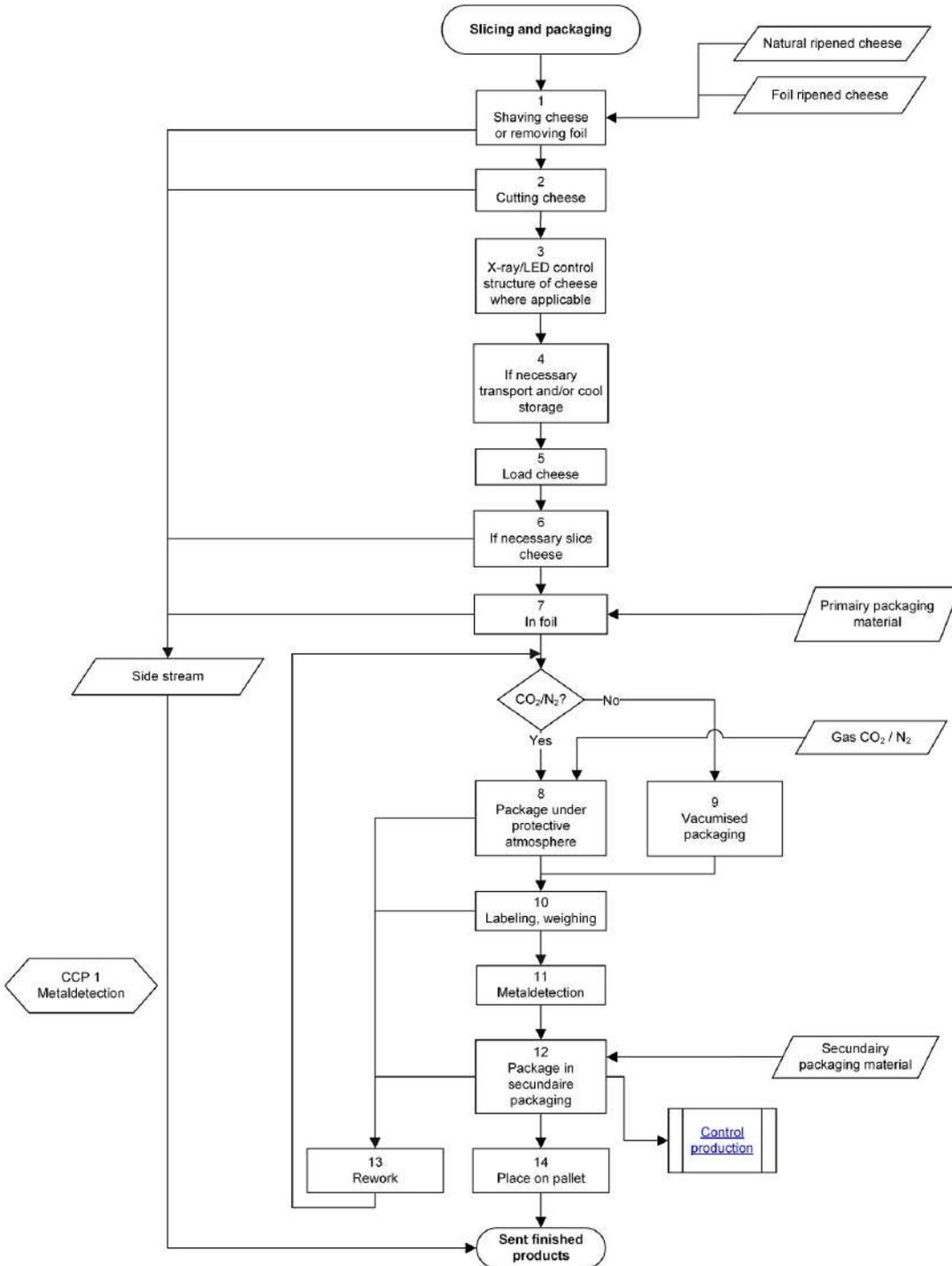
Nombre	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.

Cheddar rojo 50+ lonchas "Ameland" 6x50x20g/9x9cm

Fecha de lanzamiento 22-2-2024



Flowdiagram



Fecha de lanzamiento 22-2-2024

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