



Grensland Zuivel BV  
 Echelpoelweg 4  
 7595 KA Weerselo  
 0541 669580  
 info@grenslandzuivel.nl  
 www.grenslandzuivel.nl

## PRODUCTSPECIFICATIE

<b>Artikel</b>	<b>Slagroom zonder suiker 35%, lactosevrij</b>		
<b>Warenwettelijke benaming</b>	<b>Slagroom UHT 35%, lactosevrij*</b>		
<b>Artikelnummer</b>	10550		
<b>Merk</b>	Milram		
<b>Productomschrijving</b>	Lactosevrije slagroom, UHT verhit. Geschikt om op te slaan en als kookroom. Lactose is gereduceerd door toevoeging van lactase.		
<b>Ingrediënten</b>	SLAGROOM, lactase, stabilisator: carrageen.		
<b>Voedingswaarde (per 100 gram)</b>	Energie	1385	kJ/100 gram
	Energie	336	kcal/100 gram
	Koolhydraten	3,1	gram
	waarvan suikers	3,1	gram
	Eiwitten	2,2	gram
	Vetten	35,0	gram
	waarvan verzadigd	24,1	gram
	Zout	0,08	gram
<b>Allergenen</b>	Het product bevat: (+ = wel - = niet ? = mogelijk sporen)		
	-	Glutenbevattende granen	- Noten
	-	Schaaldieren	- Selderij
	-	Eieren	- Mosterd
	-	Vis	- Sesamzaad
	-	Pinda	- Zwaveldioxide en sulfiet (<10 mg SO <sub>2</sub> per kilo of liter)
	-	Soja	- Lupine
	+	Melk (inclusief lactose)	- Weekdieren
<b>Opslag en leveringscondities</b>	Temperatuur bij aanlevering	<10 °C	
	Minimale THT bij aanlevering grossier	35 dagen	
	Bewaarcondities:	Voor optimale kwaliteit bewaren tussen 2°C en 7°C. Na openen gekoeld bewaren (max. 7°C) en binnen enkele dagen verbruiken.	
<b>Bedoeld gebruik</b>	Het product is geschikt voor direct gebruik.		
<b>Verpakking</b>	Materiaal 1e verpakking	Combibloc	
	Inhoud	12 x 1 L	
	Omverpakking	tray	
	EAN 1e verpakking	4036300006219	
<b>Chemische gegevens</b> (indien van toepassing)	Vetgehalte (%)	35,0	
	pH	6,5-6,8	
<b>Microbiologische gegevens</b> (alleen de ingevulde waarden zijn van toepassing op dit product)	Totaal kiemgetal	<10 kve/g	
	<i>Califormen</i>		
	<i>Staphylococcus aureus</i>		
	<i>Salmonella</i>	neg./25g	
	<i>Listeria monocitogenes</i>	neg./25g	
	Gisten en schimmels		
	<i>Enterobacteriaceae</i>	neg./1g	
	<i>E. Coli</i>	neg./1g	
	<i>Bacillus cereus</i>	neg./g	
	<i>Clostridium perfringens</i>		
<b>Bijzonderheden/opmerkingen</b>	* lactosegehalte <0,01g/100g door toevoeging van lactase. Goed schudden voor gebruik.		
<b>Kwaliteitsgarantie</b>	Alle productieplaatsen van Grensland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC, IFS of FSSC. Grensland Zuivel werkt zelf volgens de hygiëncode transport en logistiek van levensmiddelen.		
<b>GMO-verklaring</b>	Grensland Zuivel verklaart dat het product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten conform Europese verordening 1829/2003 en 1830/2003.		

Versie: 4

Datum: 18-12-18

Deze specificatie is elektronisch opgesteld en zonder ondertekening geldig.