



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

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikel	Grensland Keukenroom 10 x 1 ltr			
Warenwettelijke benaming	Keukenroom 15% UHT			
Artikelnummer	20512			
Merk	Grensland Zuivel			
Productomschrijving	Een lichte room voor alle keukenbereidingen.			
Ingrediënten	Verdunde ROOM (15,5% vet), MELKeiwitten, gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren: carrageen, cellulosegom, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met MELKzuur.			
Voedingswaarde (per 100 gram)	Energie	723 kJ/100g		
	Energie	175 kcal/100g		
	Koolhydraten	5,7 gram		
	waarvan suikers	4,6 gram		
	Eiwitten	3,2 gram		
	Vetten	15,0 gram		
	waarvan verzadigd	9,4 gram		
Zout	0,17 gram			
Allergenen	Het product bevat: (+ = wel - = niet ? = mogelijk sporen)			
	-	Glutenbevattende granen	-	Noten
	-	Schaaldieren	-	Selderij
	-	Eieren	-	Mosterd
	-	Vis	-	Sesamzaad
	-	Pinda	-	Zwaveloxide en sulfiet (<10 mg SO ² per kilo of liter)
	-	Soja	-	Lupine
+	Melk (inclusief lactose)	-	Weekdieren	
Opslag en leveringscondities	Temperatuur bij aanlevering	4-7 °C		
	Minimale THT bij aanlevering grossier	35 dagen		
	Bewaarcondities:	< 7 °C		
Bedoeld gebruik	Het product is geschikt voor direct gebruik.			
Verpakking	Materiaal 1e verpakking	Kunststof fles		
	Inhoud	10 x 1 liter		
	Omverpakking	doos		
	EAN 1e verpakking	8717154900484		
Chemische gegevens (indien van toepassing)	Vetgehalte (%)	15,0		
	pH	6,5-6,8		
Microbiologische gegevens (alleen de ingevulde waarden zijn van toepassing op dit product)	Totaal kiemgetal	< 10 kve/ml		
	<i>Coliformen</i>	neg./ml		
	<i>Staphylococcus aureus</i>	neg./ml		
	<i>Salmonella</i>	neg./ml		
	<i>Listeria monocitogenes</i>	neg./ml		
	Gisten en schimmels	neg./ml		
	<i>Enterobacteriaceae</i>	neg./ml		
	<i>E.Coli</i>	neg./ml		
	<i>Bacillus cereus</i>	neg./ml		
<i>Clostridium perfringens</i>				
Bijzonderheden/opmerkingen	Niet invriezen. Schudden voor gebruik. Na openen beperkt houdbaar in de koeling (max. 7°C).			
Kwaliteitsgarantie	Alle productieplaatsen van Grensland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC, IFS of FSSC. Grensland Zuivel werkt zelf volgens de hygiënecode transport en logistiek van levensmiddelen.			
GMO-verklaring	Grensland Zuivel verklaart dat het product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten conform Europese verordening 1829/2003 en 1830/2003.			

Versie: 3

Datum: 14-02-18

Deze specificatie is elektronisch opgesteld en zonder ondertekening geldig.