



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

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikel	Grensland Patisserie kwark 10 kg Emmer		
Warenwettelijke benaming	Patisserie Kwark Mager 10 kg		
Artikelnummer	49110		
Merk	Elsdorfer		
Productomschrijving	100% Magere Kwark		
Ingrediënten	100% Magere KWARK		
Voedingswaarde (per 100 gram)	Energie	273	kJ/100 gram
	Energie	64	kcal/100 gram
	Koolhydraten	3,4	gram
	waarvan suikers	3,4	gram
	Eiwitten	12,0	gram
	Vetten	0,3	gram
	waarvan verzadigd	0,2	gram
	Zout	0,13	gram
Allergenen	Het product bevat: (+ = wel - = niet ? = mogelijk sporen)		
	-	Glutenbevattende granen	- Noten
	-	Schaaldieren	- Selderij
	-	Eieren	- Mosterd
	-	Vis	- Sesamzaad
	-	Pinda	- Zwaveldioxide en sulfiet (<10 mg SO ₂ per kilo of liter)
	-	Soja	- Lupine
Opslag en leveringscondities	+	Melk (inclusief lactose)	- Weekdieren
	Temperatuur bij aanlevering		4-7 °C
	Minimale THT bij aanlevering grossier		14 dagen
	Bewaarcondities:		< 7 °C
Bedoeld gebruik	Het product is geschikt voor direct gebruik.		
Verpakking	Materiaal 1e verpakking	Kunststof emmer	
	Inhoud	10 kg	
	Omverpakking	Kunststof emmer	
	EAN 1e verpakking	8717154903720	
Chemische gegevens (indien van toepassing)	Vetgehalte (%)	0,3	
	pH	< 4,80	
Microbiologische gegevens (alleen de ingevulde waarden zijn van toepassing op dit product)	Totaal kiemgetal		
	<i>Coliformen</i>		
	<i>Staphylococcus aureus</i>		
	<i>Salmonella</i>		
	<i>Listeria monocitogenes</i>		
	Gisten en schimmels	neg./g	
	<i>Enterobacteriaceae</i>		
	<i>E. Coli</i>		
	<i>Bacillus cereus</i>		
	<i>Clostridium perfringens</i>		
Bijzonderheden/opmerkingen	Melkzuur product met levende melkzuurculturen		
Kwaliteitsgarantie	Alle productieplaatsen van Grensland Zuivel zijn gecertificeerd volgens BRC, IFS of FSSC. Grensland Zuivel werkt zelf volgens de hygiëncode 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: 21-01-19

Deze specificatie is elektronisch opgesteld en zonder ondertekening geldig.