

# TINE Produktdatablad

## TINE Innherredsost

Dato: 28.10.2013 Side 1 | Artikkel nr.: 2910, 2949

P1259 Versjon 4

### VAREBETEGNELSE

Fløtemysost 27 % fett, søtet

### INGREDIENSER

**myse, pasteurisert melk, fløte** (51 g til 100 g ferdigvare) og 4 % sukker

### NÆRINGSINNHOLD

100g vare gir ca.:

energi 1832 kJ (439 kcal)

fett 27 g

-hvorav: mettede fettsyrer 17,5 g

karbohydrat 38 g

-hvorav: sukkerarter 38 g

protein 11 g

salt 0,8 g

vitamin A 320 µg (40 % ')

riboflavin 0,92 mg (58 % ')

kalsium 330 mg (41 % ')

fosfor 360 mg (45 % ')

magnesium 50 mg (17 % ')

' av referanseverdien

*Saltinnhold er beregnet fra melkens naturlige innhold av natrium*

### PRODUKTBESKRIVELSE

TINE Fløtemysost Innherredsost er fremstilt ved konsentrering av myse, melk og fløte. Ostemassen er tilsatt sukker for å gi osten ekstra søt smak. Ostemassen skal varmes tilstrekkelig for å gi osten en mørk brun farge og en kraftig smak med antydning av brent. Osten avkjøles under forhold som gir små melkesukkerkrystaller i det ferdige produktet.

### ENHETSSTØRRELSE

Artikkelnr.2910: TINE Fløtemysost Innher 1/2kg

Artikkelnr.2949: Innherredost 4,1 kg

### HOLDBARHET OG OPPBEVARING

Artikkelnr.2910 - ca. 358 dager

Artikkelnr.2949 - ca. 358 dager

Kjølevare 0 °C – 4 °C. Kan i perioder oppbevares ved romtemperatur.

### MERKEPLIKTIGE ALLERGENER

Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose)

### GMO

Produktet inneholder ikke GMO. Eventuelle spormengder av eller fra GM-materiale er utilsiktet, og under de grenseverdier som er satt for innhold av eller fra EU-godkjente og risikovurderte GMOer (hhv. 0,9% og 0,5%). Spor av andre GMOer og rester av genmateriale fra GMOer som koder for antibiotikaresistens skal ikke forekomme.

### FORURENSENDE STOFFER

Produktet inneholder ikke forurensende stoffer (tilførte eller prosessfremkalte kjemiske kontaminanter), rester av medisiner eller plantevernmidler eller mikrobiologiske kontaminanter over til enhver tid gjeldende forskriftsgrenser. Kjent innhold av nevnte stoffer ligger på et akseptert lavt nivå, normalt langt under grenseverdier.