

Hotelblok Jong Belegen

Artikelnummer 12082

Revisiedatum: 30-10-2017



1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	3,5	4,0	4,5
Diameter (cm)			
Hoogte (cm)	9,7	10,2	10,7
Lengte (cm)	11,5	12,0	12,5
Breedte (cm)	28,2	29,7	31,2

Vorm	Rechthoekig
Smaak	Licht aromatisch fris
Consistentie	Soepel, smedig
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam	% in product	Oorsprong
1. Gepasteuriseerde koemelk	97,2	Dierlijk
2. Zout	1,9	Mineraal
3. Zuursel	0,8	Microbieel
4. Calciumchloride	0,13	Mineraal
5. Stremsel	0,03	Dierlijk
6. Kaaskleursel	0,002	Plantaardig

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, calciumchloride, stremsel en kleurstof: E160a
- b) Ingrediënten kaaskorst: plastic coating met natamycine
- c) Allergenen (volgens EG 1169/2011): Koemelk (inclusief lactose); In de ingrediëntendeclaratie dient koemelk in een onderscheidende typografie te worden weergegeven. Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is echter vrijwel niet aantoonbaar en neemt af naarmate de kaas rijpt
- d) Voedingswaarden in gram per 100 gram kaas (gebaseerd op berekening met gemiddelde waarden, varieert met het seizoen):

Energie	kJ	1466	Vezels	0
	kcal	345	Eiwitten	23,1
Vetten		29,0	Zout	1,9
- waarvan verzadigde vetzuren		18,2	Calcium (mg)	Niet bepaald
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	764
- waarvan suikers		0		

e) Alle ingrediënten en hulpstoffen zijn GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003

4. Fysisch / Chemisch

		Minimaal	Norm	Maximaal	Methode
Eiwit	(g / 100g)	21,1	23,1	25,1	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	27,0	29,0	31,0	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,7	1,9	2,1	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coliformen	per gram	<500	<1000	NEN-EN-ISO 4832
E-coli	per gram	<100	500	Eigen methode Qlip
Entrobacteriaceae	per gram	<100	<1000	gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2
St. Aureus	per gram	<10	100	gelijk aan ISO 68878-2 inclusief amendement 1 (2003)
Listeria monocyt.	per gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per gram	-	afwezig	gelijk aan ISO 6785 / IDF 93

6. Houdbaarheid eindproduct

Conform de Algemene Handelsvoorwaarden voor de handel in kaas en de Geschillenregeling, tevens Arbitragereglement van de Vereniging "Nederlandse Zuivelbeurs"

Leverancier gegevens

Leverancier: Vonk Kaashandel BV
 Adres: Nijverheidsweg 33
 2821 AT Stolwijk
 Telefoon: +31 (0) 182 34 14 54
 Website: www.vonkkaas.nl
 E-mail: kwaliteit@vonkkaas.nl

NL Z-4019
EG