

Boer Notenkaas 48+

Artikelnummer 12193

Revisiedatum: 19-10-2017



1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	7,0	8,0	9,0
Diameter (cm)			
Hoogte (cm)			
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Gouds model
Smaak	Fris en zacht romig
Consistentie	Soepel
Kleur zuivel	Lichtgeel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	Maximaal 18°C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Rauwe koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Dierlijk stremsel
5. Conserveermiddel (E251)
6. Gehakte walnoot
7. Fenegriekzaad

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: rauwe **Koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), gehakte **walnoot** en fenegriekzaad
- 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	niet bepaald	Vezels	0
kcal	niet bepaald	Eiwitten	niet bepaald
Vetten	niet bepaald	Zout	niet bepaald
- waarvan verzadigde vetzuren	niet bepaald	Calcium (mg)	niet bepaald
Koolhydraten	0	Natrium (mg)	niet bepaald
- 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)	niet bepaald	niet bepaald	niet bepaald	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet (g / 100g)	niet bepaald	niet bepaald	niet bepaald	NEN 3758
Zout (g / 100g)	niet bepaald	niet bepaald	niet bepaald	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

	Streefwaarde	Maximaal	Methode
Gisten per gram	-	afwezig	ISO 6611
Schimmels per gram	-	afwezig	ISO 6611
St. Aureus per gram	-	afwezig	ISO 6888-2
Coliformen per gram	-	afwezig	ISO 21528-2
E-coli per gram	-	afwezig	ISO 16649-2
Listeria monocyt. per gram	-	afwezig	ISO 11290-1
Salmonella per gram	-	afwezig	ISO 6579

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