

Bon Repas 12kg

Artikelnummer 12025

Revisiedatum: 16-10-2018



1. Productkenmerken

| | Minimaal | Norm | Maximaal |
|---------------|----------|------|----------|
| Gewicht (kg) | 11,0 | 12,0 | 13,0 |
| Diameter (cm) | | | |
| Hoogte (cm) | 10,5 | 11,0 | 11,5 |
| Lengte (cm) | 38,5 | 40,0 | 41,5 |
| Breedte (cm) | 38,5 | 40,0 | 41,5 |

| | |
|-------------------|--|
| Vorm | Platcylindrisch "Gouds model" |
| Smaak | Fris, romig |
| Consistentie | Goed snijdbaar |
| Doorsnede | Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld |
| Kaaskorst | Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating |
| Bewaartemperatuur | 12-18 °C |

2. Ingrediënten en hulpstoffen

| Naam |
|----------------------------|
| 1. Gethermiseerde koemelk |
| 2. Zout |
| 3. Zuursel |
| 4. Dierlijk stremsel |
| 5. Conserveermiddel (E251) |

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gethermiseerde Koemelk, zout, zuursel, dierlijk stremsel en conserveermiddel: E251
- 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 | 1534 | Vezels | 0 |
| | kcal | 370 | Eiwitten | 22,7 |
| Vetten | | 29,9 | Zout | 1,6 |
| - waarvan verzadigde vetzuren | | 19,5 | Calcium (mg) | Niet bepaald |
| Koolhydraten | | 0 | Natrium (mg) | 646 |
| - 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) | 20,7 | 22,7 | 24,7 | NEN-EN-ISO 8968-1 |
| Vet | (g / 100g) | 27,9 | 29,9 | 31,9 | NEN 3758 |
| Zout | (g / 100g) | 1,4 | 1,6 | 1,8 | NEN-EN-ISO 5943 |

5. Bacteriologie

| | | Streefwaarde | Maximaal | Methode |
|-------------------|----------|--------------|----------|---|
| Coliformen | per gram | <100 | <10000 | NEN-EN-ISO 4832 |
| E-coli | per gram | <10 | <1000 | Eigen methode Qlip |
| Coag. Pos. Staphy | per gram | <100 | <1000 | gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2 |
| 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

