

Product specificatie

Artikelnummer: 790174
Geverifieerd op: 25-10-2018
Eigenaar: De Producent B.A.



Artikelnaam: **Naturamel Kaas Van De Boerderij Extra Overjarig 12 kg**

Productkenmerken

Model:	Gouda 12 kg	Gewicht:	9 - 11	kg
Vorm:	Plat cilindrisch met ronde randen	Lengte:	34,5 - 37	cm
Leeftijd:	24+ maanden	Breedte:	34,5 - 37	cm
Goederencode:	04069078	Hoogte:	9 - 11,5	cm
Type:	Halfharde 50+ kaas			
Hittebehandeling melk:	Gethermiseerde melk (60 - 68°C)			
Kleur zuivel:	Donkergeel			
Smaak:	Vol aromatisch, kleine eiwitkristallen			
Consistentie:	Stevig tot hard, brokkelig			
Ogenvorming:	Regelmatig door de kaas, doorsnede van de ogen van 2 - ca 15 mm; spleten (langer dan 1 cm) afwezig			
Korst:	Geel, bedekt met kaascoating op basis van copolymeren (bevat natamycine (E235) en kleurstof E160b) (allergenen: bevat MELK)			

Opslag, transport en bereiding

Opslagcondities:	Temp: 12 - 15°C	RV:	80-85%
Houdbaarheid:	6 maanden (conform handelsvoorwaarden)		
<i>Tijdens opslag dient de kaas regelmatig gekeerd te worden en voorzien te worden van een laagje kaasdekmiddel, om schimmelgroei te voorkomen. Producteigenschappen kunnen tijdens rijping veranderen: de kaas droogt in, pH stijgt en aroma neemt toe.</i>			
Transport:	Transport bij voorkeur 12 - 15°C. Langdurig bewaren buiten deze condities kan voor productafwijkingen zorgen.		
Bereiding:	Geen bereiding noodzakelijk. Let op: de korst is niet eetbaar!		
Doelgroepen:	Deze kaas is niet geschikt voor consumenten met koemelkallergie. Lactose wordt tijdens het kaasmaakproces omgezet in andere stoffen, maar er kunnen mogelijk restjes aanwezig zijn in de kaas. Consumenten met lactoseintolerantie dienen hier rekening mee te houden.		

Chemische kenmerken

		Methode:
Vochtgehalte:	26 - 35 g/100g	NEN 3755
Vetgehalte in d.s.:	50-60 g/100g d.s.	Berekend
pH:	5,3 - 5,7	NEN 3775
Aw:	0,93	Schatting op basis van literatuur

Microbiologische kenmerken

	<i>m</i>	<i>M</i>		Methode
<i>Coagulase. Pos. Staphylococcen</i>	100	1.000	kve/g	ISO 6888-2
<i>Staphylococcus-entero-toxinen</i>	afwezig	afwezig	in 25g	Eigen methode lab
<i>Coliformen</i>	1.000	10.000	kve/g	ISO 4832
<i>Salmonella</i>	afwezig	afwezig	in 25g	ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	afwezig	afwezig	in 25g	ISO 11290-1
<i>E.coli</i>	100	1.000	kve/g	ISO 16649-2

Steekproefsgewijs onderzoek door geaccrediteerde laboratoria volgens hygiëncode voor Boerderijzuivelbereiding.

Ingrediënten

Ingrediënt	%	Land(en) van herkomst
gethermiseerde volvette koeMELK		Nederland
zout		Engeland
zuursel (bevat MELK)		Nederland
dierlijk stremsel		Nederland
conserveermiddel: E251 (natriumnitrat)*		Nederland

*Nitrat wordt tijdens rijping afgebroken.

Tijdens het proces wordt calcium chloride (E509) toegevoegd als technische hulpstof. Percentages kunnen als gevolg van indroging, batchverschillen en kaasopbrengst afwijken van werkelijke waarden.

Allergenen

1. Glutenbevattende granen	Nee	8. Noten	Nee
2. Schaaldieren	Nee	9. Selderij	Nee
3. Eieren	Nee	10. Mosterd	Nee
4. Vis	Nee	11. Sesamzaad	Nee
5. Pinda	Nee	12. Zwaveldioxide en sulfiet	Nee
6. Soja	Nee	13. Lupine	Nee
7. Melk (inclusief lactose)	Ja	14. Weekdieren	Nee

ja = aanwezig, nee = niet aanwezig, sporen = kan mogelijk sporen bevatten, ? = onbekend

Zie ook opmerkingen bij 'doelgroepen'.

Sommige kazen worden gemaakt in kaasmakerijen waar ook mosterdkaas gemaakt wordt.

Voedingswaarden per 100 g

Energie kJ	1754 kJ	Retinol equivalenten	370,4 µg
Energie kcal	422 kcal	Vitamine B2	0,3 mg
Vet, waarvan	34,4 g	Vitamine B12	2,5 µg
verzadigde vetzuren	22,4 g	Vitamine D	0,3 µg
e.o. vetzuren	7,2 g	Natrium	893 mg
m.o. vetzuren	1,0 g	Kalium	134 mg
transvetzuren	0,9 g	Calcium	889 mg
cholesterol	91,8 mg	Fosfor	634 mg
Koolhydraten, waarvan	0,0 g	Magnesium	38,8 mg
suikers	0,0 g	IJzer	0,2 mg
polyolen	0,0 g	Koper	0,03 mg
zetmeel	0,0 g	Selenium	14,3 µg
Vezels	0,0 g	Zink	3,8 mg
Eiwit	25,1 g	Jodium	21,4 µg
Zout (natrium * 2,5)	2,2 g		

Gegevens van product: Kaas Goudse 48+ oud met 2% bedrogging doorberekend

Bron: www.nevo-online.rivm.nl, 2% bedrogging doorberekend

Bovenstaande gegevens zijn richtlijnen. Werkelijke waarden kunnen afwijken, ten gevolge van batchverschillen en indroging.

Keurmerken

Gegerandeerde Traditionele Specialiteit (GTS)	Nee
Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)	Nee
Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)	Nee
Kwaliteit Boerenkaas (KB)	Nee
Weidegang	Ja
Biologisch (SKAL)	Nee
Vegetarisch	Nee
Halal	Nee
Kosher	Nee

Contaminanten

	Norm	Methode:
Cadmium	< 0,05 mg/kg	Eigen methode lab
Lood	< 0,20 mg/kg	Eigen methode lab
Kwik	< 0,50 mg/kg	Eigen methode lab
Arseen	< 0,01 mg/kg	Eigen methode lab
Aflatoxine M1	< 0,50 µg/kg	NEN-EN-ISO 14501
Som van dioxinen	< 3,0 pg/g vet	Eigen methode lab
Som van dioxinen en dioxineachtige PCB's	< 6,0 pg/g vet	Eigen methode lab
Nitraat	< 5 mg/100 g	ISO 14673-2
Natamycine in korst	< 1 mg/dm ² Afwezig na 5 mm	NEN-EN-ISO 9233-2
Productvreemde delen:	Productvreemde deeltjes worden voorkomen door diverse beheersmaatregelen op de boerderij en metaaldetectie bij De Producent (Ferro: 4 mm; Non-ferro: 4,8 mm; RVS 316: 6 mm)	
Straling:	Dit product wordt niet doorstraald, er wordt ook geen gebruik gemaakt van doorstraalde ingrediënten.	
GMO:	Wij gebruiken geen GMO-ingrediënten. Het is echter (nog) niet te garanderen dat het veevoer 100% GMO-vrij is.	

Wetgeving

Dit product voldoet aan de Europese wetgeving.

Bedrijfsgegevens

De Producent T: 0182-513366
 Noordbaan 940 E-mail: info@deproducent.nl
 2841 MG Moordrecht Web: www.deproducent.nl
 Nederland



Bij De Producent worden hele kazen opgeslagen, gerijpt, gecoat, gearaffineerd, verpakt in kartonnen dozen en verhandeld.

Bij vragen of klachten kunt u contact opnemen met uw contactpersoon bij De Producent, of een mail sturen naar info@deproducent.nl.

De volgende certificaten zijn via onze website te downloaden:

- HACCP
- Weidegang
- SKAL



