

## Lutjewinkel Jong Belegen 48+ 12kg

Artikelnummer 10212

Revisiedatum: 22-06-2018



### 1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	11,0	12,0	13,0
Diameter (cm)	33,5	34,5	35,5
Hoogte (cm)	12,8	13,3	13,8
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcylindrisch met twee ronde hoeken
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 ivoorkleurig tot geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

### 2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Dierlijk stremsel
5. Conserveermiddel (E251)
6. Kleurstof (E160b)

### 3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: E251 en kleurstof: E160b
- 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	1564	Vezels	0
	kcal	368	Eiwitten	24,1
Vetten		31,2	Zout	1,7
- waarvan verzadigde vetzuren		21,2	Calcium (mg)	784
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	683
- 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)	22,1	24,1	26,1	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	29,2	31,2	33,2	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,5	1,7	1,9	NEN-EN-ISO 5943

#### **5. Bacteriologie**

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
E-coli	per gram	<10	<100	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](http://www.vonkkaas.nl)  
 E-mail: [kwaliteit@vonkkaas.nl](mailto:kwaliteit@vonkkaas.nl)

