

Product specificatie

Artikelnummer: 791702
Geverifieerd op: 26-06-2018
Eigenaar: De Producent B.A.



Artikelnaam: **Kaas Van De Boerderij Szechuan 5 kg - Zonder Nitraat**

Productkenmerken

Model:	Gouda 5 kg	Gewicht:	4,5 - 6	kg
Vorm:	Plat cilindrisch met ronde randen	Lengte:	23,5 - 25,5	cm
Leeftijd:	2-4 maanden	Breedte:	23,5 - 25,5	cm
Goederencode:	04069078	Hoogte:	9,5 - 12,5	cm
Type:	Halfharde 50+ kaas met kruiden			
Hittebehandeling melk:	Gethermiseerde melk (60 - 68°C)			
Kleur zuivel:	Roomgeel met lichtbruine kruiden			
Smaak:	Romig, licht pittig			
Consistentie:	Stevig tot soepel en smedig			
Ogenvorming:	Regelmatig door de kaas, doorsnede van de ogen van 2 - ca 15 mm; spleten (langer dan 1 cm) afwezig			
Korst:	Bruin, bedekt met kaascoating op basis van copolymeren (bevat natamycine (E235) en kleurstoffen E160b, E153, E180) (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

Vochtgehalte:	32-39	g/100g	Methode:	NEN 3755
Vetgehalte in d.s.:	50-60	g/100g d.s.		Berekend
pH:	5,2-5,5			NEN 3775
Aw:	0,96			Schatting op basis van literatuur

Microbiologische kenmerken

	<i>m</i>	<i>M</i>		Methode
<i>Coagulase. Pos. Staphylococcon</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
szechuan peper	0,6%	China
zuursel (bevat MELK)		Nederland
dierlijk stremsel		Nederland

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.

De kruiden uit de kaas zijn afkomstig uit een fabriek waar ook glutenbevattende granen, soja, melk, selderij en mosterd worden verwerkt.

Voedingswaarden per 100 g

Energie kJ	1534 kJ	Retinol equivalenten	338 µg
Energie kcal	370 kcal	Vitamine B2	0,28 mg
Vet, waarvan	29,9 g	Vitamine B12	1,9 µg
verzadigde vetzuren	19,5 g	Vitamine D	0,3 µg
e.o. vetzuren	6,5 g	Natrium	646 mg
m.o. vetzuren	0,8 g	Kalium	79 mg
transvetzuren	0,5 g	Calcium	811 mg
cholesterol	80 mg	Fosfor	575 mg
Koolhydraten, waarvan	0,0 g	Magnesium	33 mg
suikers	0,0 g	IJzer	0,2 mg
polyolen	0,0 g	Koper	0,04 mg
zetmeel	0,0 g	Selenium	12 µg
Vezels	0,0 g	Zink	3,5 mg
Eiwit	22,7 g	Jodium	21 µg
Zout (natrium * 2,5)	1,6 g		

Gegevens van product: Kaas Goudse 48+ jong belegen

Bron: www.nevo-online.rivm.nl

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	< 1 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.	

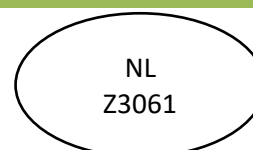
Wetgeving

Dit product voldoet aan de Europese wetgeving.

Bedrijfsgegevens

De Producent
Kattensingel 62-69
2801 CC Gouda
Nederland

T: 0182-513366
E-mail: info@deproducent.nl
Web: www.deproducent.nl



Bij De Producent worden hele kazen opgeslagen, gerijpt, gecoat, geparaaffineerd, 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

