

Dieetkaas 20+

Artikelnummer 12020

Revisiedatum: 02-10-2017



1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	2,1	2,6	3,1
Diameter (cm)			
Hoogte (cm)	11,5	12,0	12,5
Lengte (cm)	11,5	12,0	12,5
Breedte (cm)	29,0	30,0	31,0

Vorm	Platcylindrisch met 2 ronde hoeken
Smaak	Fris, mild
Consistentie	Stevig, iets zacht
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kaaskorst	Geel/oranje kaascoating, plastic met natamycine
Bewaartemperatuur	Ca 13 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zoutvervanger E508
3. Zuursel
4. Microbieel stremsel
5. Conserveermiddel (E251)
6. Kleurstof (E160b)

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zoutvervanger E508, zuursel, microbieel stremsel, conserveermiddel E251, 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	1104	Vezels	0
	kcal	264	Eiwitten	36,7
Vetten		13,0	Zout	0
- waarvan verzadigde vetzuren		8,0	Calcium (mg)	1220
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	50
- 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)	34,7	36,7	38,7	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	11,0	13,0	15,0	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	0	0	0	

5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Gisten	per gram	<1000		ISO 6611
Schimmels	per gram	<1000		ISO 6611
St. Aureus	per gram	<100		ISO 6888-2
Coliformen	per gram	<300		ISO 21528-2
E-coli	per gram			
Listeria monocyt.	per gram	afwezig per 25 gram		ISO 11290-1
Salmonella	per gram	afwezig per 25 gram		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