



Klaverkaas B.V.
Zandwilg 16
1731LS Winkel

T 0224 - 540148
E info@klaverkaas.nl
EU nr. Z1832

Review date	11-01-2017	Klant	Gestam
Specificatie datum	11-01-2017	Product code	10082
		Klavercode	6084
		Pagina	1 van 2

Productspecificatie Commissie

Productomschrijving

Productnaam	Commissie	Leeftijd categorie	Jong
Vet classificatie	40+	Vetgehalte in de drogestof	42%
Kaassoort	Naturel	Vochtgehalte	43%
Kaastype	Half-harde kaas		
Productomschrijving	Blanke Goudse kaas, op ambachtelijke wijze gemaakt van gepasteuriseerde melk.		

Productkenmerken

Melk herkomst	Koe	Geografische herkomst	Noord-holland(NH), Nederland(NL)
Product categorie	Gangbaar	Melkbehandeling	Gepasteuriseerd
Geschikt voor vegetariërs	Nee		

Uiterlijke en organoleptische kenmerken

Vorm	Afgeplat bolvorm	Gewichtsklasse	3,8 kg
Kenmerk kaas	Gladde, gesloten korst		
Smaak en geur	Fris – aromatisch		
Coating	Met Natamycine (NL)	Kleur coating	Geel

Ingrediënten

Afgerond op 2 decimalen

Melk en zuursel (NL)	98,24%
Zout (NaCl) (NL)	1,70%
Stremsel Leb (NL)	0,03%
Conserveringsmiddel, Ei-Lysozyme (E1105) (NL)	0,01%
Conserveringsmiddel, NaNO3 (E 251) (NL)	0,01%
Kleurmiddel Annatto (E 160b) (NL) Toegevoegd <0,01%	0,01%

Leverings- en bewaarcondities

Opslag-temperatuur	Max. 12-14° C.
Relatieve luchtvochtigheid tijdens opslag	75 - 80 %

Overige informatie

Gebruik van GMO grondstoffen	Nee	
Metaal detectie	Ja	FE 7 mm / RVS 7,2 mm
Doorstraald	Nee	

Voedingswaarde per 100 gram (berekende, indicatieve waarden, kunnen variëren)

Vet totaal	23,94	gram
Eiwit totaal	24,51	gram
Koolhydraten	0	gram
Energie	314	Kcal
Energie	1302	Kj
Verzadigde vetzuren	16,04	gram
Onverzadigde vetzuren	7,90	gram
CLA vetzuren	0,12	gram
Omega 3 vetzuren	0,16	gram
Omega 6 vetzuren	0,43	gram
Enkelvoudige onverzadigde vetzuren	6,41	gram
Meervoudige onverzadigde vetzuren	0,72	gram
Onbenoemde onverzadigde vetzuren	0,77	gram
Trans vetzuren (excl. CLA's)	0,64	gram
Cholesterol	65,8	mg
Zout	1,70	gram
Waarvan Natrium	680	mg

Allergenen informatie

Melkeiwit	Ja	
Lactose	Ja	Kan nog sporen van lactose bevatten
Ei	Ja	Van ei-Lysozyme
Soja	Nee	
Gluten	Nee	
Vis	Nee	
Schaaldieren	Nee	
Weekdieren	Nee	
Peulvruchten	Nee	
Noten	Nee	
Pinda	Nee	
Sesam	Nee	
Sulfiet (E220 t/m E228)	Nee	
Selderij	Nee	
Lupine	Nee	
Mosterd	Nee	

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Maximum (=M)
Listeria Monocytogenes cfu/25 g	Afwezig
Salmonella cfu/25 g	Afwezig
Enterobacteriaceae cfu/g	< 1.000
Coagulase pos. stafylococcen cfu/g	< 1.000
E-Coli cfu/g	< 1.000

Disclaimer: De verstrekte gegevens in deze specificatie zijn gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht en naar beste weten zijn verstrekt. Geen aansprakelijkheid wordt aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze specificaties. Voedingswaarde gegevens zijn berekend op basis van algemeen aanvaarde richtlijnen en zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn.