

**Jong 48+ ¼ BOL**

Artikelnummer 10106

Revisiedatum: 16-10-2018

**1. Productkenmerken**

	<b>Minimaal</b>	<b>Norm</b>	<b>Maximaal</b>
Gewicht (kg)	2,6	3,1	3,5
Diameter (cm)	9,1	9,3	9,5
Hoogte (cm)	10,0	11,0	12,0
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	¼ stuk van een platcilindrisch "Gouds model" met twee ronde hoeken
Smaak	Goed
Consistentie	Smedig, voldoende stevig en snijdbaar
Doorsnede	Voorzien van min of meer ronde openingen met een diameter van 1 tot 10 mm, al dan niet gelijkmatig over de kaas verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kaaskorst	Glad, gesloten, gelijkmatig van kleur en behandeld met kaasdekmiddel
Bewaartemperatuur	12-15 °C

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

<b>Naam</b>
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Dierlijk stremsel
5. Conserveermiddel (E251)
6. Kleurstof (E160a)

**3. Label informatie**

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: E251 en kleurstof: E160a
- 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	1501	Vezels	0
	kcal	362	Eiwitten	23,0
Vetten		30,0	Zout	1,7
- waarvan verzadigde vetzuren		21,0	Calcium (mg)	Niet bepaald
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	Niet bepaald
- 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)	21,0	23,0	25,0	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	28,0	30,0	32,0	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,5	1,7	1,9	NEN-EN-ISO 5943

#### **5. Bacteriologie**

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coliformen	per gram	<10	<100	NEN-EN-ISO 4832
E-coli	per gram	<1	<10	Eigen methode Qlip
Entrobacteriaceae	per gram	<10	<100	gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2
St. Aureus	per gram	<5	<50	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)

NL Z-4019  
EG