

Product specificatie

Artikelnummer: 173051
Geverifieerd op: 22-3-2018
Eigenaar: De Producent B.A.



Artikelnaam: **Goudse Boerenkaas Mosterd 8 kg**

Productkenmerken

| | | | | |
|------------------------|---|----------|-----------|----|
| Model: | Gouda 8 kg | Gewicht: | 7,5 - 9 | kg |
| Vorm: | Plat cilindrisch met ronde randen | Lengte: | 29 - 32 | cm |
| Leeftijd: | 2-4 maanden | Breedte: | 29 - 32 | cm |
| Goederencode: | 04069078 | Hoogte: | 10,5 - 13 | cm |
| Type: | Goudse 48+ kaas met kruiden | | | |
| Hittebehandeling melk: | Rauwe melk (< 40°C) | | | |
| Kleur zuivel: | Roomgeel met bruin mosterdzaad | | | |
| Smaak: | Romig, mosterdsmaak | | | |
| 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: | Geel, bedekt met kaascoating op basis van copolymeren (bevat natamycine (E235) en kleurstof E160b) (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: | Rauwmelkse kazen zijn minder geschikt voor personen met een verminderde weerstand (zoals jonge kinderen, zwangere en borstvoedinggevendende vrouwen en ouderen). Deze kaas is niet geschikt voor consumenten met koemelkallergie en consumenten die lactose-intolerant zijn. | | |

Chemische kenmerken

| | | | | |
|---------------------|---------|-------------|-----------------|-----------------------------------|
| Vochtgehalte: | 32-39 | g/100g | Methode: | NEN 3755 |
| Vetgehalte in d.s.: | 48-60 | 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. Staphylococcen</i> | 10.000 | 100.000 | 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> | 10.000 | 10.000 | kve/g | ISO 16649-2 |

Steekproefsgewijs onderzoek door geaccrediteerde laboratoria volgens hygiëncode voor Boerderijzuivelbereiding.

Ingrediënten

| Ingrediënt | % | Land(en) van herkomst |
|--|------|-----------------------|
| rauwe volvette koeMELK | | Nederland |
| MOSTERDzaad | 2,0% | Nederland/ Canada |
| zout | | Engeland |
| zuursel (bevat MELK) | | Nederland |
| dierlijk stremsel | | Nederland |
| mierikswortel | | China |
| ui | | Egypte |
| conserveermiddel: E251 (natriumnitraat)* | | Nederland |

*Nitraat wordt tijdens rijping afgebroken.

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 | Ja |
| 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

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) | Ja, "Boerenkaas" |
| Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) | Nee |
| Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) | Nee |
| Kwaliteit Boerenkaas (KB) | Op aanvraag |
| Weidegang | Ja |
| Biologisch (SKAL) | Nee |
| Vegetarisch | Nee |
| Halal | Nee |
| Kosher | Nee |

Contaminanten

| | <i>Norm</i> | <i>Methode:</i> |
|--|---|-------------------|
| 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 | < 5 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.

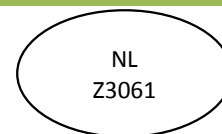
GMO: Wij gebruiken geen GMO-ingrediënten. Het is echter (nog) niet te garanderen dat het veevoer 100% GMO-vrij is.

Wetgeving

Dit product voldoet aan de Europese wetgeving.

Bedrijfsgegevens

De Producent T: 0182-513366
Kattensingel 62-69 E-mail: info@deproducent.nl
2801 CC Gouda Web: www.deproducent.nl
Nederland



Bij De Producent worden hele kazen opgeslagen, gerijpt, gecoat, geparaffineerd, 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 op aanvraag leverbaar:

- HACCP
- Weidegang
- SKAL

