

Boerenkaas Jumbo Belegen 48+ 25kg

Artikelnummer 10817

Revisiedatum: 18-10-2019



1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	23,5	25,0	26,5
Diameter (cm)			
Hoogte (cm)			
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	"Gouds model"
Smaak	Vol romig
Consistentie	Goed snijdbaar
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Lichtgeel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam	Herkomst
1. Rauwe volvette koemelk	Nederland
2. Zout	Engeland
3. Zuursel	Nederland
4. Conserveermiddel (E251)	Nederland
5. Lebstremsel	Nederland

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: rauwe volvette Koemelk, zout, zuursel, conserveermiddel E251 en lebstremsel
- 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	1701	Vezels	0
	kcal	390	Eiwitten	26
Vetten		32	Zout	2,2
- waarvan verzadigde vetzuren		21	Calcium (mg)	871
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)	24	26	28	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	30	32	34	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	2,0	2,2	2,4	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coagulase	per gram	<10000	<100000	ISO 6888-2
Coliformen	per gram	<5000	<50000	NEN-EN-ISO 4832
Listeria monocyt.	per 25 gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per 25 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
 E-mail: kwaliteit@vonkkaas.nl

