

Maasdammer 45+

Artikelnummer 12117

Revisiedatum: 03-10-2017



1. Productkenmerken

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	11,8	12,8	13,8
Diameter (cm)	34,2	35,0	35,8
Hoogte (cm)	15,0	15,5	16,0
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcylindrisch met 1 scherpe hoek en 1 ronde hoek
Smaak	Fris, mild
Consistentie	Stevig en snijbaar
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoorkleurig
Kaaskorst	Geel/oranje kaascoating, plastic met natamycine
Bewaartemperatuur	Ca 13 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Vegetarisch stremsel

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, vegetarisch stremsel
- 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	1477	Vezels	0
	kcal	356	Eiwitten	26,6
Vetten		27,3	Zout	1,2
- waarvan verzadigde vetzuren		18,6	Calcium (mg)	860
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	500
- 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)	24,6	26,6	28,6	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	25,3	27,3	29,3	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,0	1,2	1,4	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Gisten	per gram	<1000	<10000	ISO 6611
Schimmels	per gram	<100	<1000	ISO 6611
St. Aureus	per gram	<10	<100	ISO 6888-2
Coliformen	per gram	<100	<1000	ISO 21528-2
E-coli	per gram	<10	<100	ISO 16649-2
Listeria monocyt.	per gram	-	afwezig	ISO 11290-1
Salmonella	per gram	-	afwezig	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

