

Nagelkaas 40+

Artikelnummer 10330

Revisiedatum: 10-11-2017



1. Productkenmerken

| | Minimaal | Norm | Maximaal |
|---------------|----------|------|----------|
| Gewicht (kg) | 9,7 | 10,2 | 10,7 |
| Diameter (cm) | 33,2 | 34,0 | 34,8 |
| Hoogte (cm) | 10,5 | 11,0 | 11,5 |
| 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 tot geel |
| Kaaskorst | Geel/oranje kaascoating, plastic met natamycine |
| Bewaartemperatuur | Ca 13 °C |

2. Ingrediënten en hulpstoffen

| Naam |
|--|
| 1. Gepasteuriseerde koemelk |
| 2. Zout |
| 3. Zuursel |
| 4. Dierlijk stremsel |
| 5. Kleurstof (E160a) |
| 6. Kruiden 1,5% (kruidnagel en komijn) |

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde **Koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, kleurstof (E160a) en kruiden 1,5% (kruidnagel en komijn)
- 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 | 1462 | Vezels | 0 |
| | kcal | 348 | Eiwitten | 28,4 |
| Vetten | | 26,1 | Zout | 2,5 |
| - waarvan verzadigde vetzuren | | 17,8 | Calcium (mg) | 920 |
| Koolhydraten | | 0 | Natrium (mg) | 1010 |
| - 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) | 26,4 | 28,4 | 30,4 | NEN-EN-ISO 8968-1 |
| Vet | (g / 100g) | 24,1 | 26,1 | 28,1 | NEN 3758 |
| Zout | (g / 100g) | 2,3 | 2,5 | 2,7 | 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

