


Gerijpt rond 12 kg	
Versiebeheer	
Datum opmaak	20-12-2017

Bedrijfsgegevens	
Bedrijfsnaam	Keesmakers BV
Contactpersoon	Dhr. M. van Wanroij
Postadres	Postbus 1051
Postcode en plaats	2302 BB Leiden
Bezoekadres	Pompoenweg 9
Postcode en plaats	2321 DK Leiden
Telefoon	+31 - (0)71 – 7630 860
Fax	+31 - (0)71 – 7630 861
E-mail	Info@keesmakers.nl
Website	www.keesmakers.nl
Calamiteiten 24/7	+31 - (0)6 - 556 89 386 / Dhr. M. van Wanroij
GLN	8718503599991

Productbeschrijving	
Merknaam	Kees
Artikelnummer Keesmakers	80001
HS code (douane code)	21.06.9092
GPC code (volgens GS1)	30001142
Productnaam	Gerijpt ongesneden
Beschrijvende benaming	Variant op kaas, broodbeleg gemaakt van magere melk en plantaardige oliën
EAN-UCC code CE	N.V.T.
Type code	N.V.T.
EG nummer	NL Z0306 EG
Land van oorsprong	Nederland
Ingrediëntendeclaratie	Magere koemelk, plantaardige oliën (zonnebloempit, raapzaad, palm, sheanoot, suikerriet), zout, zuursel, vegetarisch stremsel en kleurstof (carotenen)
Korstbewerking	Plastic coating met natamycine
Sensorische productkenmerken	Geur: producteigen
	Smaak: producteigen
	Consistentie: homogeen, smeuïg
	Uiterlijk buitenkant: geel
	Uiterlijk binnenkant: lichtgeel
Voeding- en gezondheidsclaims	In Kees vervangen we de verzadigde melkvetten door plantaardige oliën. Daarom bevat Kees 50% minder verzadigd vet* en dat draagt bij aan het behoud van een normaal cholesterolgehalte. Kees bevat bovendien 25% minder zout* en is lactosevrij (<0,01g per 100g) en vegetarisch gestremd. Een gevarieerde, evenwichtige voeding en gezonde leefstijl zijn belangrijk. *vergeleken met een 48+ kaas van dezelfde leeftijd
Keurmerken	Vegetarisch keurmerk
	Glutenvrij
	Greenpalm sustainability - ondersteunt de productie van RSPO gecertificeerde palmolie
	Lactose vrij

Microbiologische kenmerken (af productie) (maximum)		
Gisten	< 1.000 kve/g	ISO 7954
Schimmels	< 1.000 kve/g	ISO 7954
Listeria monocytogenes	afwezig 25 g	ISO 11290-1
	Conform de microbiologische criteria zoals benoemd in Verordening 2073/2005.	
Enterobacteriaceae	< 1.000 kve/g	ISO 21528-2
E.coli	m <100 M, < 1.000 kve/g	ISO 16649-2
	Conform de microbiologische criteria zoals benoemd in Verordening 2073/2005.	

Chemische en fysische kenmerken	
Vrij van ongewenste chemische en fysische contaminatie.	
Additieven	Conform Verordening 1333/2008
Zware metalen	Conform Verordening 1881/2006
Dioxinen en dioxineachtige PCB's	Conform Verordening 1881/2006
Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAHs)	Conform Verordening 835/2011
Mycotoxines	Conform Verordening 1881/2006
Residuen diergeneesmiddelen	Conform Verordening 37/2010
Residuen gewasbeschermingmiddelen	Conform Verordening 396/2005
Natamycine	Conform Warenwetregeling kaaskorstbeschermingsmiddelen
Radioactiviteit	Conform Verordening 2218/89
Metaaldetectie	Ja
Metaaldetectie	Fe 4mm, non Fe 4,8mm, RVS 6mm
Doorstraling	Niet doorstraald
Gepasteuriseerd	Ja
Vocht	38%
Droge stof	62%
Vet in droge stof	48%

Allergenen	
Schaaldieren	Afwezig
Eieren	Afwezig
Vis	Afwezig
Pinda	Afwezig
Soja	Afwezig
Melkeiwit	Aanwezig (<i>lactose < 0,01 gram / 100 gram</i>)
Noten	Afwezig
Selderij	Afwezig
Mosterd	Afwezig
Sesam	Afwezig
Zwavel dioxide en sulfieten	Afwezig
Lupine	Afwezig
Weekdieren	Afwezig
Overige allergenen LeDa/ALBA v2.0-2011	Alle overige benoemde allergenen zijn afwezig

Voedingswaarde (per 100 gram)	
Energie	1658 kJ / 396 kcal
Vetten	32,0 gram
- verzadigd	9,6 gram
- enkelvoudig onverzadigd	17,9 gram
- meervoudig onverzadigd	4,5 gram
Koolhydraten	0 gram
- suikers	0 gram
- zetmeel	0 gram
Eiwitten	27 gram
Zout	1,4 gram
Voedingsvezel	0 gram
Lactose	<0,01 gram
Calcium	1050 mg (131% van de referentie-inname)

Referentie Gouda 48+ belegen voedingswaarde (per 100 gram)	
Energie	1626 kJ /392 kcal
Vetten	32,4 gram
- verzadigd	21,3 gram
Koolhydraten	0 gram
- suikers	0 gram
Eiwitten	25 gram
Zout	2,1 gram
Calcium	821 mg

Conditie transport en opslag	
Opslagcondities	4 tot 15°C.
Transportcondities	4 tot 15°C.

Kenmerken voor finale gebruiker	
Doelgroep	De producten van Keesmakers BV zijn voor alle doelgroepen, waaronder ook specifieke groepen zoals ouderen, kinderen en zieken.
Bedoeld gebruik	Lekker een gezonde plak kees op de boterham of cracker

Verpakking	
Wetgeving	De verpakking die in aanraking komt met het product voldoet aan de eisen die zijn gesteld in Verordening 1935/2004, 10/2011 en 2023/2006 en Warenwetregeling kaaskorstbeschermingsmiddelen.
Nettogewicht	10000 tot 13000
Verpakkingscondities	Geen beschermende atmosfeer
Omschrijving traceercode	Uniek kaasnummer en partijnummer van kaaspakhuis (xyyzz, waarbij x laatste getal van het jaar, yy 2 cijfers weeknummer waarin geproduceerd is, zz artikelcode) Op de korst

GMO verklaring	
GMO verklaring	Dit product valt niet onder de etiketteringsverplichting zoals bedoeld in Verordening 1829/2003 en 1830/2003 met betrekking tot genetisch gemodificeerde levensmiddelen.

Kwaliteitssysteem	
GFSI	Keesmakers verklaart te werken volgens een volledig geïmplementeerd en operationeel voedselveiligheidsplan gebaseerd op de principes van de Codex Alimentarius zoals vereist in Verordening 852/2004. Voor de productie, verwerking en transport van de producten kees werkt Keesmakers BV uitsluitend samen met bedrijven die zijn gecertificeerd volgens een GFSI goedgekeurd schema (www.mygfsi.com).
Europese en Nederlandse wet- en regelgeving	Het product voldoet aan de geldende wetgeving.

Logistieke eigenschappen	
Consumenteneenheid	
EAN Consumenten verpakking - CE	inv
Netto gewicht CE (in gram)	10000 tot 13000
Handelseenheid	
# CE per collo	Variabel
Palleteenheid	
# colli per laag	6
# lagen per pallet	6
Type pallet en afmetingen (in cm)	Europallet

Grootte en Gewicht	
Gewicht	14 - 16 kg
Hoogte	± 11 cm
Diameter	± 37 cm

Formele goedkeuring	
Keesmakers BV	Naam: Marc van Wanroij
	Datum: 20-12-2017