

**HB Blok 48+ Belegen**

Artikelnummer 10353

Revisiedatum: 30-10-2017

**1. Productkenmerken**

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	14,2	15,1	16,0
Diameter (cm)			
Hoogte (cm)	9,5	10,0	10,5
Lengte (cm)	46,2	47,7	49,2
Breedte (cm)	28,0	29,5	31,0

Vorm	Rechthoekig
Smaak	Licht hartig, aromatisch
Consistentie	Iets stevig, smedig
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

Naam	% in product	Oorsprong
1. Gepasteuriseerde koemelk	97,2	Dierlijk
2. Zout	1,9	Mineraal
3. Zuursel	0,8	Microbieel
4. Calciumchloride	0,13	Mineraal
5. Stremsel	0,03	Dierlijk
6. Kaaskleursel	0,002	Plantaardig

**3. Label informatie**

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, calciumchloride, stremsel en kleurstof: E160a
- 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	1522	Vezels	0
	kcal	358	Eiwitten	24,0
Vetten		30,1	Zout	2,0
- waarvan verzadigde vetzuren		18,8	Calcium (mg)	Niet bepaald
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	793
- 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)	22,0	24,0	26,0	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	28,1	30,1	32,1	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,8	2,0	2,2	NEN-EN-ISO 5943

#### 5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coliformen	per gram	<500	<1000	NEN-EN-ISO 4832
E-coli	per gram	<100	500	Eigen methode Qlip
Entrobacteriaceae	per gram	<100	<1000	gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2
St. Aureus	per gram	<10	100	gelijk aan ISO 68878-2 inclusief amendement 1 (2003)
Listeria monocyt.	per gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per 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"