

**HB Rond 48+ Overjarig DGS**

Artikelnummer 10056

Revisiedatum: 02-01-2018

**1. Productkenmerken**

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	9,9	10,8	11,7
Diameter (cm)	36,5	37,5	38,5
Hoogte (cm)	10,3	11,1	11,9
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcylindrisch "Gouds model"
Smaak	Sterk pikant
Consistentie	Stevig, bros
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig donker geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, kaasmerk en geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

Naam	% in product	Oorsprong	Land van herkomst
1. Gepasteuriseerde koemelk	96,91	Dierlijk	Nederland
2. Zout	2,13	Mineraal	Nederland
3. Zuursel	0,8	Microbieel	Nederland en Denemarken
4. Calciumchloride	0,13	Mineraal	Nederland
5. Stremsel	0,03	Dierlijk	Nederland
6. Natriumnitrat	0,005	Chemisch	Nederland
7. Kaaskleursel	0,002	Plantaardig	Ierland

**3. Label informatie**

a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E251; kleurstof: carotenen

b) Ingrediënten kaaskorst: DGS banderol, DGS vloeietiket en 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	1779	Vezels	0
	kcal	429	Eiwitten	27,4
Vetten		35,5	Zout	2,1
- waarvan verzadigde vetzuren		22,2	Calcium (mg)	931
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	851
- 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)	25,4	27,4	29,4	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	33,5	35,5	37,5	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,9	2,1	2,3	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"