

Fenegriek 50+ 4kg

Artikelnummer 12184

Revisiedatum: 07-12-2017

**1. Productkenmerken**

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	4,0	4,5	5,0
Diameter (cm)	23,0	25,0	27,0
Hoogte (cm)	9,0	10,0	11,0
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Rond, met 2 ronde hoeken
Smaak	Karakteristiek
Consistentie	Stevig, goed snijdbaar
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Ivoorkleurig tot geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Conserveermiddel: Natriumnitrat
5. Microbieel stremsel
6. Fenegriek (1,1%)

3. Label informatie

a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, conserveermiddel: natriumnitrat, microbieel stremsel en fenegriek (1,1%)

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	1575	Vezels	0
	kcal	380	Eiwitten	22,9
Vetten		32,1	Zout	1,8
- waarvan verzadigde vetzuren		21,6	Calcium (mg)	713
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	710
- 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)	20,9	22,9	24,9	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	30,1	32,1	34,1	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,6	1,8	2,0	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
St. Aureus	per gram	<100	<1000	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae	per gram	<100	<1000	ISO 21528-2; 2004
Listeria monocyt.	per 25 gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per 25 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"