

1. Soort	
Gd10 50+ mosterd zkl	

2. Aanleveringscondities	
Temperatuur	12 - 15°C
Leeftijd	Jong

3. Productkenmerken	
Vorm	10 kg rond; met 1 ronde en 1 scherpe hoek
Gewicht	ca. 10.5 kg
Hoogte	ca. 11 cm
Diameter	ca. 34 cm

4. Ingrediënten	
Gepasteuriseerde Koemelk	
Mosterdpuree (mosterdzaad, zout, voedingszuur: E330, verdikkingsmiddel: E412 en E415), Mosterdzaad (3 %)	
Zout	
Zuursel (melk)	
Microbieel stremsel	
Conserveermiddel: natriumnitraat	

5. Voedingswaarde per 100 gram - nevo tabel	
Opm. Door de natuurzuiverheid van de kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden	
Energie	1575 kJ 380 kcal
Totaal eiwit	22.9 g
Waarvan:	
* plantaardig	0 g
* dierlijk	22.9 g
Totaal verteerbare koolhydraten	0 g

5. Voedingswaarde per 100 gram - nevo tabel	
Totaal vet	32.1 g
Waarvan	
* verzadigd	21.6 g
* enkelv. Onverzadigd	7 g
* meerv. Onverzadigd	1.2 g
* linolzuur	0.5 g
* transvetzuren	0.9 g
* cholesterol	86.3 mg
Natrium	710 mg
Kalium	81 mg
Calcium	713 mg
Fosfor	523 mg
Magnesium	35 mg
IJzer	0.3 mg
Koper	0.03 mg
Zink	3.63 mg
Vitaminen	
* Vit. A (Retinol)	128 ug
* Vit. B1 (Thiamine)	0.04 mg
* Vit. B2 (Riboflavine)	0.27 mg
* Vit. B3 (Nicotinezuur)	0.1 mg
* Vit. B6 (Pyridoxine)	0.06 mg
* Vit. C (Ascorbinezuur)	0 mg
* Vit. D	0.6 ug
* Vit. E	0.9 mg

6. Chemische kenmerken (op 14 dagen)		
Parameter	Norm	Methode
Vochtgehalte	max. 42,5%	Conform NEN 3755
Vet droge stof	50,0 - 59,9%	Conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Zout op droge stof	2,5 - 4,0 %	Conform NEN-EN-ISO 5943
pH	ca. 5,2	Conform NEN 3775
Nitraat	Max. 50 mg/kg kaas	Conform ISO 14673-2

7. Microbiologische eigenschappen (per gram)		
Parameter	Norm	Methode
Staphylococcus aureus	< 100	Gelijkwaardig NEN-EN-ISO 6888-2:1999/A1:2003 EN
Gisten	< 1000	Gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Schimmels	< 1000	Gelijkwaardig ISO 7954 (1987)
Listeria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	Gelijkwaardig ISO 11290-1
Salmonella	Afwezig in 25 gram	Gelijkwaardig ISO 6579
Coliformen	< 1000	Gelijkwaardig NEN-ISO 4832 2002

8. Sensorische eigenschappen	
Consistentie	Stevig; goed snijdbaar
Kleur zuivel	Ivoor kleurig tot geel
Smaak	Karakteristiek
Korst	Schoon, droog en goed gesloten. Oneffenheden kunnen voorkomen als gevolg van de toevoeging van kruiden.

9. Bewaarcondities	
Houdbaarheid	De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.
Temperatuur	Pakhuiscondities

10. Verpakkingsgegevens	
Korstbedekking	Kaas is voorzien van gele coating (kleurstof: annatto E 160b) met natamycine (E 235)

11. Allergenen informatie				
1	Glutenbevattende granen	-	8 Noten	-
2	Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3	Eieren	-	10 Mosterd	-

11. Allergenen informatie				
4	Vis	-	11 Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12 Zwaveldioxide (> 10 mg/kg)	-
6	Soja	-	13 Lupine	-
7	Melk (inclusief lactose)	+	14 Weekdieren	-
+ aanwezig - afwezig ? sporen van de stof aanwezig				

12. Overige gegevens	
Erkenningsnummer	Z 0022
Wettelijke eisen	Product en productieproces zijn in overeenstemming met Nederlandse, Russische en Europese regelgeving.
Genetische gemodificeerde organismen	Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hiermede verklaard dat door CZ Rouveen Kaasspecialiteiten geproduceerde kazen geen van GGO afkomstige ingrediënten bevatten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003".
Productvreemde delen	Om productvreemde materialen te voorkomen, zijn er verschillende maatregelen getroffen in het proces. Voor glas is er een glasprocedure geïmplementeerd. Splinters van hout worden voorkomen door gebruik van hout zoveel mogelijk uit te sluiten. Hout wordt in de productie uitsluitend gebruikt in de kaasripping (kaasplanken) en bij het verpakken (pallets, kisten). Alle producten worden tijdens het proces gecontroleerd op afwezigheid van metaal. De metaaldetectie heeft de volgende gevoeligheidsnormen: Ferro = 4,0 mm, Non Ferro = 4,8 mm en RVS316 = 6,0 mm.
Traceerbaarheid	Kaas wordt getraceerd op basis van kaasmerk gegevens.
Certificering	Procescertificering deel 1 & 2; BRC; IFS