

1. Soort	
Productnaam	Gd4 50+ br/kn zkl
Aanduiding	Kaas 50+ met brandnetel en knoflookaroma

2. Aanleveringscondities	
Temperatuur	12 - 15°C
Leeftijd	Jong

3. Productkenmerken	
Vorm	Rond; met 2 ronde hoeken
Diameter	ca. 25 cm
Hoogte	ca. 10 cm
Gewicht	4-5 kg

4. Ingrediënten	
Gepasteuriseerde Koemelk	
Zout	
Zuursel (melk)	
Microbieel stremsel	
Brandnetel (0.2 %)	
Conserveermiddel: natriumnitraat	
Natuurlijk aroma	

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
Vetten	32.1 g
waarvan	
* verzadigde vetzuren	21.6 g
* enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7 g
* meervoudig onverzadigde vetzuren	1.2 g

5. Voedingswaarde per 100 gram - NEVO tabel	
* transvet	0.9 g
* cholesterol	86.3 mg
Koolhydraten	0 g
waarvan	
* suikers	0 mg
Eiwitten	22.9 g
waarvan	
* plantaardig	0 g
* dierlijk	22.9 g
Natrium	710 mg
* zout	1.8 g
Kalium	81 mg
Calcium	713 mg
Fosfor	523 mg
Magnesium	35 mg
IJzer	0.3 mg
Koper	0.03 mg
Zink	3.6 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	1 mg

6. Chemische kenmerken (op 14 dagen)		
Parameter	Norm	Methode
Vochtgehalte	Max. 42,5%	Conform NEN 3755
Vet in 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

6. Chemische kenmerken (op 14 dagen)		
Parameter	Norm	Methode
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
Enterobacteriaceae	< 1000	Conform ISO 21528-2; 2004
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

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

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

10. Verpakkingsgegevens	
Korstbedekking	Kaas is voorzien van gele coating (kleurstof: annatto E160b) met natamycine (E235)

11. Allergenen informatie				
1	Glutenbevattende granen	-	8 Noten	-
2	Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3	Eieren	-	10 Mosterd	-
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 de Nederlandse, Russische en Europese regelgeving.
Genetische gemodificeerde organismen	Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hiermede verklaard dat door Rouveen Kaasspecialiteiten geproduceerde kazen geen van GGO afkomstige ingrediënten bevatten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003".
Doorstraling	Producten die door Rouveen Kaasspecialiteiten zijn geproduceerd, bevatten geen ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling.
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 kaasrijping (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