

| 1. Soort | |
|-------------|------------------------|
| Productnaam | Gd4 50+ sambal 1,4 kl |
| Aanduiding | Kaas 50+ met sambalmix |

| 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 | |
| Sambalmix (tomaten granulaat, chilies) (1.5 %) | |
| Zuursel (melk) | |
| Microbieel stremsel | |
| Kleurstof: annatto | |
| 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 |
| 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 | Oranje/rood |
| 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 |