

**Italiaanse Mix 50+ 4kg**

Artikelnummer 12186

Revisiedatum: 07-11-2018

**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. Tomaat, zwarte olijven en knoflook (1,6%)
3. Zout
4. Zuursel
5. Microbieel stremsel
6. Natuurlijk aroma
7. Conserveermiddel: natriumnitrat

**3. Label informatie**

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, tomaat, zwarte olijven en knoflook (1,6%), zout, zuursel, microbieel stremsel, natuurlijk aroma en conserveermiddel: natriumnitrat
- 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	<10	<100	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"