

Artikel:	<i>Jonge Geitenkaas - Natuur</i>	FOTO
Omschrijving:	<i>Vaste geitenkaas op basis van gepasteuriseerde geitenmelk. Rijping gedurende 4 weken. De kaas heeft een vaste structuur, ivoorkleurig, met een verfijnde geur en smaak.</i>	
Gewicht:	<i>4,5 à 5 kg</i>	

Ingrediënten:

Gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, stremsel, zuursel.

Bevat: Geitenmelk.

Voedingswaarde gebruiksklare product (*):

Parameter:	Waarde per 100 g	
Water:	<i>41,10</i>	
Eiwit:	<i>23,80</i>	
Vetten:	<i>30,10</i>	
verzadigd:	<i>22,00</i>	
enkelvoudig onverzadigd:	<i>6,70</i>	
meervoudig onverzadigd:	<i>0,70</i>	
Koolhydraten:	<i>1,40</i>	
suikers:	<i>0,20</i>	
Zout:	<i>1,30</i>	
Energetische waarde:	<i>371 kcal = 1.540 kJ</i>	

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Gisten	<i>10.000</i>	<i>100.000</i>	<i>100.000</i>
Schimmels	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>geen visuele groei</i>
E. coli	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>1.000</i>
Staphylococcus aureus	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>100.000</i>
Salmonella	<i>afw. in 25 g</i>	<i>afw. in 25 g</i>	<i>afw. in 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>afw. in 25 g</i>	<i>afw. in 25 g</i>	<i>100</i>

(**) Microbiologische doelstellingen obv de criteria, vastgelegd in VO 2073/2005/EG inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, en de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG (Versie 2010).

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op ambachtelijke doch vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens:

Het product wordt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, omhuld met kaascoating.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: *Gekoeld bij < 7 °C*

Houdbaarheid: *De volledige kazen (niet aangesneden) blijven ten minste houdbaar tot 2 jaar na productie.*

Gebruiksaanwijzing:

Geschikt voor rechtstreekse consumptie en voor verdere verwerking.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG, RL 2006/142/EG en RL 2007/68/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Versie: 1	Opgesteld door: Ir. John Van Roy (GCV NUTRICERT)
Uitgifte: 21.02.2013	Goedgekeurd door: Paul D'Haene
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	