

Kaas van de Boerderij Pesto Groen 5kg

Artikelnummer 12196

Revisiedatum: 26-10-2017

**1. Productkenmerken**

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	4,3	4,8	5,2
Diameter (cm)	22,0	24,0	27,0
Hoogte (cm)	9,0	10,0	11,0
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcilindrisch "Gouds model"
Smaak	Zacht romig
Consistentie	Goed snijdbaar
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Roomgeel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam	Herkomst
1. Gethermiseerde volvette koemelk	Nederland
2. Zout	Engeland
3. Zuursel	Nederland
4. Conserveermiddel (E251)	Nederland
5. Lebstremsel	Nederland
6. Pestokruiden 2,3% (Fenegriek, Basilicum, Pijnboompitten, Knoflook en Geelwortel)	India, Egypte, China, China en India

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gethermiseerde volvette Koemelk, zout, zuursel, conserveermiddel E251, lebstremsel en pestokruiden 2,3% (fenegriek, basilicum, pijnboompitten, knoflook en geelwortel)
- 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	1534	Vezels	0
	kcal	369	Eiwitten	23
Vetten		30	Zout	2,0
- waarvan verzadigde vetzuren		20	Calcium (mg)	811
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	740
- 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)	21	23	25	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet (g / 100g)	28	30	32	NEN 3758
Zout (g / 100g)	1,8	2,0	2,2	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

	Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coagulase per gram	<100000	<100000	ISO 6888-2
Coliformen per gram	<10000	<10000	NEN-EN-ISO 4832
E-coli per gram	<100	<10000	ISO 16649-2
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"