

Komijn 48+ 4kg

Artikelnummer 10381

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	Geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Komijn (0,9%)
4. Zuursel
5. Kleurstof (caroteen)
6. Microbieel stremsel

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, komijn (0,9%), zuursel, kleurstof (caroteen) en microbieel stremsel
- 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	1526	Vezels	0
	kcal	368	Eiwitten	22,8
Vetten		30,4	Zout	Niet bepaald
- waarvan verzadigde vetzuren		20,5	Calcium (mg)	815
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	831
- 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)	20,8	22,8	24,8	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	28,4	30,4	32,4	NEN 3758

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"