

1. Soort	
Productnaam	Ruscello Life 4.5kg
Aanduiding	Kaas 50+ bereid uit koe- en geitenmelk met chili smaak

2. Aanleveringscondities	
Minimale THT bij aflevering	Drie maanden
Temperatuur	Pakhuiscondities
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 (65%) en gepasteuriseerde geitenmelk (35%)	
Zout	
Zuursel (melk)	
Microbieel stremsel	
Aroma	
Kleurstof: beta-caroteen	
Kleurstof: E 141	
Kleurstof: annatto	
Conserveermiddel: natriumnitraat	

5. Voedingswaarde per 100 gram - berekend	
Opm. Door de natuurzuiverheid van de kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden	
Energie	1554 kJ 375 kcal
Vetten	31.6 g

5. Voedingswaarde per 100 gram - berekend	
waarvan * verzadigde vetzuren * enkelvoudig onverzadigde vetzuren * meervoudig onverzadigde vetzuren * transvet * cholesterol	20.6 g 8.2 g 1.2 g 90.2 mg
Koolhydraten	0 g
waarvan * suikers	0 g
Eiwitten	22.7 g
waarvan * plantaardig * dierlijk	0 g 22.7 g
Natrium	693 mg
* zout	1.7 g
Kalium	
Calcium	735 mg
Fosfor	
Magnesium	23 mg
IJzer	0.3 mg
Koper	0.02 mg
Zink	2.4 mg
Vitaminen * Vit. A (Retinol) * Vit. B1 (Thiamine) * Vit. B2 (Riboflavine) * Vit. B3 (Nicotinezuur) * Vit. B6 (Pyridoxine) * Vit. C (Ascorbinezuur) * Vit. D * Vit. E	85 ug 0 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
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	Rood, groen en wit gevlekt
Korst	Schoon, droog en goed gesloten.

9. Verpakkingsgegevens

Korstbedekking	Kaas is voorzien van transparante coating zonder
----------------	--

9. Verpakkingsgegevens

	natamycine
--	------------

10. Allergenen informatie

1	Glutenbevattende granen	-	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwavel dioxide (> 10 mg/kg)	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk (inclusief lactose)	+	14	Weekdieren	-

+ aanwezig

- afwezig

? sporen van de stof aanwezig

11. 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 geen van GGO afkomstige ingrediënten bevatten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003".
Doorstraling	Producten 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 kaasripping (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 =

11. Overige gegevens	
	4,8 mm en RVS316 = 6,0 mm.
Traceerbaarheid	Kaas wordt getraceerd op basis van kaasmerk gegevens.
Certificering	Procescertificering deel 1 & 2; BRC; IFS