

**SW 48+ 12kg Jong**

Artikelnummer 10091

Revisiedatum: 16-04-2018

**1. Productkenmerken**

	Minimaal	Norm	Maximaal
Gewicht (kg)	10,7	12,3	13,8
Diameter (cm)		36,5	37,5
Hoogte (cm)	10,8	12,3	13,8
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcylindrisch "Gouds model"
Smaak	Mild
Consistentie	Elastisch
Doorsnede	Egaal oppervlak met enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kaaskorst	Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating
Bewaartemperatuur	12-15 °C

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Dierlijk stremsel
5. Calciumchloride
6. Kleurstof (carotenen)

**3. Label informatie**

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, dierlijk stremsel, calciumchloride en kleurstof (carotenen)
- 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	1522	Vezels	0
	kcal	364	Eiwitten	23,3
Vetten		30,4	Zout	2,03
- waarvan verzadigde vetzuren		20,3	Calcium (mg)	730
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	797
- 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)	21,3	23,3	25,3	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	28,4	30,4	32,4	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,83	2,03	2,23	NEN-EN-ISO 5943

#### **5. Bacteriologie**

		Streefwaarde	Maximaal	Methode
Coliformen	per gram	<100	<1000	NEN-EN-ISO 4832
E-coli	per gram	<10	<200	ISO 11866-2:2005
Entrobacteriaceae	per gram	<100	<1000	ISO 21528-2:2004
Listeria monocyt.	per gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per gram	-	afwezig	gelijk aan ISO 6785:2007

#### **6. Houdbaarheid eindproduct**

Conform de Algemene Handelsvoorwaarden voor de handel in kaas en de Geschillenregeling, tevens Arbitragereglement van de Vereniging "Nederlandse Zuivelbeurs"

#### **Leverancier gegevens**