

Sambalkaas 50+ 4kg

Artikelnummer 12199

Revisiedatum: 20-02-2018

**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	Oranje / rood
Kaaskorst	Schoon, droog en goed gesloten. Oneffenheden kunnen voorkomen als gevolg van de toevoeging van kruiden
Bewaartemperatuur	12-15 °C

2. Ingrediënten en hulpstoffen

Naam
1. Gepasteuriseerde koemelk
2. Zout
3. Zuursel
4. Conserveermiddel (E251)
5. Microbieel stremsel
6. Sambalmix (tomaten granulaat, chilies (1,5%))
7. Kleurstof: annatto

3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, conserveermiddel E251, microbieel stremsel, sambalmix (tomaten granulaat, chilies (1,5%)) en kleurstof: annatto
- 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	1575	Vezels	0
	kcal	380	Eiwitten	22,9
Vetten		32,1	Zout	1,8
- waarvan verzadigde vetzuren		21,6	Calcium (mg)	713
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	710
- 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)	20,9	22,9	24,9	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet (g / 100g)	30,1	32,1	34,1	NEN 3758
Zout (g / 100g)	1,6	1,8	2,0	NEN-EN-ISO 5943

5. Bacteriologie

	Streefwaarde	Maximaal	Methode
St. Aureus per gram	<100	<1000	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae per gram	<1000	<10000	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"

Leverancier gegevens

Leverancier: Vonk Kaashandel BV