

**HB Rond 48+ Jong**  
Artikelnummer 10111  
Revisiedatum: 18-03-2021



### 1. Productkenmerken

	<b>Minimaal</b>	<b>Norm</b>	<b>Maximaal</b>
Gewicht (kg)	11,6	12,5	13,4
Diameter (cm)	37,0	37,8	38,5
Hoogte (cm)	11,4	11,9	12,4
Lengte (cm)			
Breedte (cm)			

Vorm	Platcylindrisch "Gouds model"
Smaak	Fris, mild
Consistentie	Stevig, iets smedig
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	Maximaal 18° C

### 2. Ingrediënten en hulpstoffen

<b>Naam</b>	<b>% in product</b>	<b>Oorsprong</b>	<b>Land van herkomst</b>
1. Gepasteuriseerde koemelk	97,1%	Dierlijk	Nederland
2. Zout	1,9%	Mineraal	Nederland
3. Zuursel	0,8%	Microbieel	Nederland
4. Calciumchloride	0,13%	Mineraal	België
5. Stremsel	0,03%	Microbieel	Nederland
6. Kaaskleursel	0,002%	Plantaardig	Ierland

### 3. Label informatie

- a) Ingrediënten kaas: gepasteuriseerde Koemelk, zout, zuursel, stremsel, kleurstof: E160a
- 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	1502	Vezels	0
	kcal	362	Eiwitten	23,3
Vetten		29,9	Zout	1,9
- waarvan verzadigde vetzuren		18,7	Calcium (mg)	niet bepaald
Koolhydraten		0	Natrium (mg)	768
- waarvan suikers		0		

e) Alle ingrediënten en hulpstoffen zijn GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003

f) Deze kaas is Halal gecertificeerd door HFFIA

#### **4. Fysisch / Chemisch**

		<b>Minimaal</b>	<b>Norm</b>	<b>Maximaal</b>	<b>Methode</b>
Eiwit	(g / 100g)	21,3	23,3	25,3	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100g)	27,9	29,9	31,9	NEN 3758
Zout	(g / 100g)	1,7	1,9	2,1	NEN-EN-ISO 5943

#### **5. Bacteriologie**

		<b>Streefwaarde</b>	<b>Maximaal</b>	<b>Methode</b>
Coliformen	per gram	<500	<1000	NEN-EN-ISO 4832
E-coli	per gram	<100	500	Eigen methode Qlip
Entrobacteriaceae	per gram	<100	<1000	gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2
St. Aureus	per gram	<10	100	gelijk aan ISO 68878-2 inclusief amendement 1 (2003)
Listeria monocyt.	per gram	-	afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	per 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  
 Adres: Nijverheidsweg 33  
 2821 AT Stolwijk  
 Telefoon: +31 (0) 182 34 14 54  
 Website: [www.vonkkaas.nl](http://www.vonkkaas.nl)  
 E-mail: [kwaliteit@vonkkaas.nl](mailto:kwaliteit@vonkkaas.nl)

