


Bestand	SB-5008-028	SPECIFICATIE	
Versiedatum	01 - 11 - 2024	KAAS VAN BOER SLOB	
Pagina	1 van 3		

Productnaam : Kaas van boer Slob met wintermelange
 Artikelnummer : SB-5008-028
 Leeftijd : 15 dagen

Productkenmerken

- type : halfharde 50+ kaas met kruiden.
- soort melk : koemelk.
- behandeling : gethermiseerd (65°C. - 69°C.).
- diameter (cm.) : 32 cm. - 34 cm.
- hoogte (cm.) : 11 cm. - 13 cm.
- gewicht(kg.) : 8,0 - 10,0 kg.
- vorm : plat cilindrisch met ronde randen.
- smaak : mild, romig.
- consistentie : soepel / smedig.
- doorsnede : enkele ogen 1 - 10 mm. al dan niet gelijkmatig verdeeld met diverse kruiden.
- kleur zuivel : gelijkmatig roomgeel met stukjes diverse kruiden.
- kaaskorst : gesloten, schoon, glad, kaasmerk, batchcode en kaascoating.
Kaascoating zonder natamycine, met annatto (E160b ii).

Ingrediëntendeclaratie en herkomst


Gethermiseerde koemelk, zout, wintermelange (1,3%), zuursel (**melk**), vegetarisch stremsel, conserveermiddel: natriumnitrat (E251).

Ingrediënt	Herkomst	Allergeen
Gethermiseerde volvette koemelk	Nederland	Melk
Zout	Engeland	-
Wintermelange	*	-
Zuursel	Nederland	Melk
Stremsel	Nederland	-
Natriumnitrat (E251)	Nederland	-

* Herkomst ingrediënten: Daslook: Bosnië-Herzegovina, Zweden; Fenegriek: India; Knoflook: China; Peper (zwart): Brazilië, India, Indonesië, Maleisië, Sri Lanka, Vietnam; Pompoen: Oezbekistan; Prei: Egypte; Wortel: Polen;.

Voedingswaarde per 100 gram

Energie	kJ	1641	Voedingsvezel	g.	0,0
	kcal	392	Eiwitten	g.	26,0
Vetten	g.	32,0	Zout (natrium * 2,5)	g.	1,5
- waarvan verzadigde vetzuren	g.	20,8	Calcium	mg.	870
Koolhydraten	g.	0,0			
- waarvan suikers	g.	0,0			

Bestand	SB-5008-028	SPECIFICATIE	
Versiedatum	01 - 11 - 2024	KAAS VAN BOER SLOB	
Pagina	2 van 3		

Allergenen

1.	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/ kamut)	-	8.	Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)	-
2.	Schaaldieren	-	9.	Selderij	-
3.	Eieren	-	10.	Mosterd	-
4.	Vis	-	11.	Sesamzaad	-
5.	Pinda	-	12.	Zwavedioxide en sulfiet (> 10 mg. SO ₂ per kg. / l.)	-
6.	Soja	-	13.	Lupine	-
7.	Melk (inclusief lactose)	+	14.	Weekdieren	-

De kaas kan op de korst sporen van selderij, mosterd en noten bevatten.

Chemische kenmerken (op 15 dagen)

Parameter	Eenheid	Min.	Max.	Methode
Vocht	%	38,0	42,0	NEN-EN-ISO 5534
Vet	%	30,0	35,0	NEN-EN-ISO 1735
Vet in de droge stof	%	50,0	59,9	Berekening
Zout	%	1,35	1,65	NEN-EN-ISO 5943
Zout in de droge stof	%	2,2	2,8	Berekening
Nitraat	mg./kg.	-	50	NEN-EN-ISO 14673
pH	-	5,3	5,5	NEN-EN-ISO 3775

Percentages kunnen als gevolg van samenstelling inkomende melk, batchverschillen en indroging afwijken van werkelijke waarden.

Microbiologische kenmerken (op 15 dagen)

Parameter	Eenheid	m	M	Methode
Listeria Monocytogenes	in 25 g.	* n.a.	* n.a.	NEN-EN-ISO 11290-2
Coagulase Pos. Staphylococ.	kve/g.	100	1.000	NEN-EN-ISO 6888-2
Staphylococ.-entero-toxinen	in 25 g.	* n.a.	* n.a.	EN/ISO 6888-1 of 3
E-coli	kve/g.	100	1.000	NEN-ISO 16649-2
Shiga toxine prod. E-coli STEC	in 25 g.	* n.a.	* n.a.	ISO/TS 13136:2012
Coliformen	kve/g.	1.000	-	NEN-ISO / 4832
Salmonella	in 25 g.	* n.a.	* n.a.	NEN-EN-ISO 6579-1
Lactobacillen	kve/g.	100.000	-	NEN 6815

* n.a. = niet aantoonbaar

Opslag en bewaarcondities

Soort	Norm
Behandelingsschema (beurten per week)	≤4 wkn.:3x / 5-8 wkn.:2x / 9-20 wkn.:1x
Rijping	temp. 12°C. - 15°C / RV 80% - 85%
Transport	temp. 12°C. - 15°C geadviseerd*
Houdbaarheid	Niet van toepassing voor hele kazen

* Afnemer is verantwoordelijk voor transport en dus ook voor de transportcondities.

Tijdens de rijping dient het product regelmatig gekeerd te worden en voorzien te worden van een laagje kaascoating.

Producteigenschappen veranderen tijdens rijping, het product droogt in, pH stijgt en aroma neemt toe.

Bestand	SB-5008-028	SPECIFICATIE	
Versiedatum	01 - 11 - 2024	KAAS VAN BOER SLOB	
Pagina	3 van 3		

Declaraties

Soort	Norm
Regelgeving	Nederlandse en Europese wetgeving
Vreemde bestanddelen	Kaas bevat geen product vreemde delen
GMO	Volgens Verordening (EG) 1829-1830/2003
Traceerbaarheid	Ja, middels kaasmerk
Straling	Product is niet doorstraald
Gegarandeerd Traditionele Specialiteit	Nee
Kwaliteit Boerenkaas	Nee
Weidegang	Nee
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Certificering voedselveiligheid	FSSC22000
EG-erkenning	Ja, Z1244
FDA registratienummer	13021611552