



Coöperative Zuivelfabriek "Rouveen" u.a.
Oude Rijksweg 395
7954 GH Rouveen

Tel: 0522-298 222
Fax: 0522-298 220

Rouveen Kaasspecialiteiten

Productspecificatie

Gd4 48+ A'dam NV

Artikelnummer : 48.3.8.0

Versienummer : 2

Geldig vanaf : 24-10-2014

Opgesteld door : E. de Leeuw

Goedgekeurd door : H. Bouma-Hoekstra

Pagina's : 5 * incl. voorblad

Rouveen Kaasspecialiteiten

Document: Productspecificatie
Artikelnummer : 48.3.8.0
Gd4 48+ A'dam NV

Versienummer : 2
Geldig vanaf : 24-10-2014
Pagina 2 van 5

Opgesteld door : E. de Leeuw

Goedgekeurd door : H. Bouma-Hoekstra

1. Soort

Gd4 48+ A'dam NV

2. Aanleveringscondities

Temperatuur

12 - 15°C

Leeftijd

Jong

3. Productkenmerken

Diameter

ca. 25 cm

Hoogte

ca. 10 cm

Vorm

Rond model; met 2 ronde hoeken

Gewicht

4-5 kg

4. Ingrediënten

Gepasteuriseerde Koemelk

Zout

Zuursel (melk)

Dierlijk stremsel

Kleurstof: caroteen (melk)

5. Voedingswaarde per 100 gram - nevo tabel

Opm. Door de natuurzuiverheid van de kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden

Energie

1526 kJ
368 kcal

Totaal eiwit

22.8 g

Waarvan:

* plantaardig

0 g

* dierlijk

22.8 g

Totaal verteerbare koolhydraten

0 g

Totaal vet

30.4 g

Waarvan

* verzadigd

20.5 g

Rouveen Kaasspecialiteiten

Document: Productspecificatie Artikelnummer : 48.3.8.0 Gd4 48+ A'dam NV	Versienummer : 2 Geldig vanaf : 24-10-2014 Pagina 3 van 5
Opgesteld door : E. de Leeuw	Goedgekeurd door : H. Bouma-Hoekstra

5. Voedingswaarde per 100 gram - nevo tabel

* enkelv. Onverzadigd	6.6 g
* meerv. Onverzadigd	1.1 g
* linolzuur	0.5 g
* transvetzuren	0.8 g
* cholesterol	81.3 mg
Natrium	831 mg
Kalium	100 mg
Calcium	815 mg
Fosfor	538 mg
Magnesium	33 mg
IJzer	0.2 mg
Koper	0.03 mg
Zink	3.47 mg
Vitaminen	
* Vit. A (Retinol)	332 ug
* Vit. B1 (Thiamine)	0.01 mg
* Vit. B2 (Riboflavine)	0.29 mg
* Vit. B3 (Nicotinezuur)	0.1 mg
* Vit. B6 (Pyridoxine)	0.035 mg
* Vit. C (Ascorbinezuur)	0 mg
* Vit. D	0.2 ug
* Vit. E	0.9 mg

6. Chemische kenmerken (op 14 dagen)

Parameter	Norm	Methode
Vochtgehalte	max. 46,5 %	Conform NEN 3755
Vet droge stof	48,0 - 52,0%	Conform ISO 3432:2008 (IDF 221:2008)
Zout op droge stof	2,5 - 4,6 %	Conform NEN-EN-ISO 5943
pH	ca. 5,2	Conform NEN 3775

Rouveen Kaasspecialiteiten

Document: Productspecificatie Artikelnummer : 48.3.8.0 Gd4 48+ A'dam NV	Versienummer : 2 Geldig vanaf : 24-10-2014 Pagina 4 van 5
Opgesteld door : E. de Leeuw	Goedgekeurd door : H. Bouma-Hoekstra

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	
Consistentie	Stevig; goed snijdbaar
Korst	Schoon, droog en goed gesloten.
Smaak	Karakteristiek
Kleur zuivel	geel

9. Bewaarcondities	
Houdbaarheid	De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.
Temperatuur	Pakhuiscondities

10. Verpakkingsgegevens	
Korstbedekking	Kaas is voorzien van gele coating (kleurstof: annatto E 160b) met natamycine (E 235)

11. Allergenen informatie				
1	Glutenbevattende granen	-	8 Noten	-
2	Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3	Eieren	-	10 Mosterd	-
4	Vis	-	11 Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12 Zwaveldioxide (> 10 mg/kg)	-
6	Soja	-	13 Lupine	-

Rouveen Kaasspecialiteiten

Document: Productspecificatie Artikelnummer : 48.3.8.0 Gd4 48+ A'dam NV	Versienummer : 2 Geldig vanaf : 24-10-2014 Pagina 5 van 5
Opgesteld door : E. de Leeuw	Goedgekeurd door : H. Bouma-Hoekstra

11. Allergenen informatie

7 Melk (inclusief lactose)	+	14 Weekdieren	-
<p>+ aanwezig</p> <p>- afwezig</p> <p>? sporen van de stof aanwezig</p>			

12. Overige gegevens

Erkenningsnummer	Z 0022
Wettelijke eisen	Product en productieproces zijn in overeenstemming met Nederlandse, Russische en Europese regelgeving.
Genetische gemodificeerde organismen	Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hiermede verklaard dat door CZ Rouveen Kaasspecialiteiten geproduceerde kazen geen van GGO afkomstige ingrediënten bevatten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003".
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 kaasrijping (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 = 4,8 mm en RVS316 = 6,0 mm.
Traceerbaarheid	Kaas wordt getraceerd op basis van kaasmerk gegevens.
Certificering	Procescertificering deel 1 & 2; BRC; IFS