

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | SPECIFICATIEHANDBOEK HENRI WILLIG KAAS KAASMAKERIJ HENRI WILLIG | Spec-24170 |
| | | Pagina 1 van 3 |
| | | Versie : 001 |
| | Spec 24170 N ek 50+ 4,5 MN wortel | Datum : 3-3-2011 |

| Productnaam | | | |
|---------------------|--|--------|-------|
| Naam product | Bio koekaas 50+ 4/5 MN wortel | Nummer | 24170 |
| Wettelijke naam | Biologische koekaas wortel 50 % vet in de droge stof | | |
| Productomschrijving | Het product verkregen door het stremmen van melk, het verwijderen van wei en het rijpen van het product. | | |

| Leverancier | Producent | Certificeringen certificeerder | |
|--|--|---------------------------------------|------|
| Kaasmakerij Henri Willig B.V. | Kaasmakerij Henri Willig B.V. | BRC | Qlip |
| Venus 16 | Venus 16 | IFS | Qlip |
| 8448 GW Heerenveen | 8448 GW Heerenveen | Proces certificering 1 | Qlip |
| Tel: +31(0)513-484360 | Tel: +31(0)513-484360 | Proces certificering 2 | Qlip |
| Fax: +31(0)513-484361 | Fax: +31(0)513-484361 | GMP+ | Qlip |
| Internet: www.henriwillig.nl | Internet: www.henriwillig.nl | SKAL 0022166 | CU |
| E-mail: info@willig.nl | E-mail: info@willig.nl | Demeter | CU |
| K.v.K. Leeuwarden 36011495 | | | |
| EG Erkenning EG Z 0867 NL | | | |

| Ingrediënten | |
|---------------------|--|
| Declaratie | Gepasteuriseerde biologische koemelk, zout, biologische wortelconcentraat, microbieel stremsel, kaasculturen |
| Hulpstof | Calciumchloride |

| Kenmerken | |
|---------------------|--|
| Vorm | Rond |
| Afmetingen | Diameter 26 cm, hoogte 9,8 cm tolerantie 0,8 cm |
| Korst | Schoon, glad, gesloten en droog |
| Kleur van de zuivel | Gelijkmatig oranje |
| Consistentie | Stevig en snijdbaar |
| Smaak | Fris, mild en een zuivere smaak |
| Gewicht | 4,8 kg tolerantie 0,3 kg |
| Buitenkant | De kaas is schoon droog, voorzien van een dunne laag kaascoating. Eventueel wordt de kaas pekeldroog afgeleverd. |

| Fysische gegevens (op 15 daagse leeftijd) | | | |
|--|---------------------|-------------------|----------------------------|
| Bepaling | Streefwaarde | Tolerantie | Methode |
| Vocht | 42,5 % | 5 % | conform NEN3754 1981 |
| Vet in de droge stof | 53 % | 3 % | berekening |
| Eiwit in de droge stof | 43 % | 2 % | berekening |
| Zout in de droge stof | 3,5 % | 0,75 % | berekening |
| pH | 5,3 | 0,2 | conform NEN 3775 |
| Nitraat | 5 mg/kg | 5 mg/kg | gebaseerd op NEN 3764 1981 |

| | | |
|---|--|-------------------|
|  | SPECIFICATIEHANDBOEK HENRI WILLIG KAAS KAASMAKERIJ HENRI WILLIG | Spec-24170 |
| | | Pagina 2 van 3 |
| | Spec 24170 N ek 50+ 4,5 MN wortel | Versie : 001 |
| | | Datum : 3-3-2011 |

| Voedingswaarden per 100 gram (op 15 daagse leeftijd) | | | |
|--|--------------------|--------------------|--|
| Bepaling | Streefwaarde | %DV ⁽¹⁾ | Methode |
| Energie | 1564 kJ / 374 kCal | 19 % | berekening |
| Vet | 30,5 gram | 47 % | conform NEN3757 1979 |
| Verzadigd | 18,9 gram | 94 % | conform NEN-EN-ISO 5508 1985, NEN-EN-ISO5509 2000, NEN-ISO 15884 2003 NEN-ISO 15885 2003 |
| Onverzadigd | 7,6 gram | | |
| trans | 1,4 gram | | |
| Cholesterol | 0,097 gram | 32 % | methode gebaseerd op ISO18252 |
| Eiwit | 24,7 gram | 49 % | methode gebaseerd op NEN -EN -ISO 8968 2004 |
| Koolhydraten | 0,1 gram | 0 % | Methode gebaseerd op Luff Schoorl |
| lactose | <0,1 gram | 0 % | HPAEC-PAD |
| Zout | 2,0 gram | 33 % | conform NEN3762 |
| Natrium | 0,79 gram | 33 % | methode gebaseerd op NEN-EN-ISO 17294-1/2 |

1) percentage dagelijkse voedingswaarden gebaseerd op een 2000 calorie dieet

| Microbiologische gegevens | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------|---|
| Bepaling | Norm Kaasmakerij Henri Willig | Europäische norm | Methode |
| Enterobacteriaceae | < 500 / g | 1.000 / g | Equivalent aan ISO/WD 4832 2002 |
| Escherichia Coli | Afwezig in 1 g | 100 / g | methode gebaseerd op ISO/DIS16649-2 ;2001 |
| Salmonella | Afwezig in 25 g | 100 / g | Equivalent aan ISO 6579;2002 |
| Listeria monocytogenes | Afwezig in 25 g | 100 / g | methode gebaseerd op ISO 11290-1:2002 |
| Coagulase Pos. Staphylococci | < 100 / g | 100 / g | Equivalent aan NEN-EN-ISO 6888-2 |
| Lactobacillen | <200.000 / g | 2.000.000 / g | Equivalent aan NEN 6815;2001 |
| Schimmels | < 100 / g | 1.000 / g | Equivalent aan ISO 7954 |
| Gisten | < 100 / g | 1.000 / g | Equivalent aan ISO 7954 |
| Thermoresistente Streptococci | <10.000.000 /g | 10.000.000 /g | Equivalent aan NEN 6808 1999 |
| Boterzuursporen in kaasmelk | <13 / ml | 13 / ml | Conform NEN6877 |

| Allergenen lijst | + = aanwezig - = afwezig ? = bevat sporen | |
|---|---|--|
| Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen | - | |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | - | |
| Eieren en producten op basis van eieren | - | |
| Vis en producten op basis van vis | - | |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten | - | |
| Soja en producten op basis van soja | - | |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) | + | |
| Schaalvruchten, d.w.z. noten en producten op basis van schaalvruchten | - | |
| Selderij en producten op basis van selderij | - | |
| Mosterd en producten op basis van mosterd | - | |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | - | |
| Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ | - | |
| Lupine en producten op basis van lupine | - | |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren | - | |

| Houdbaarheid en bewaaradvies | |
|------------------------------|---|
| Verpakte kaas | bij 4 °C - 7 °C, houdbaarheid 6 maanden |
| Ongeparaffineerde kaas | kaas onderhouden |

| | | |
|---|--|----------------------------------|
|  | SPECIFICATIEHANDBOEK HENRI WILLIG KAAS KAASMAKERIJ HENRI WILLIG | Spec-24170 |
| | | Pagina 3 van 3 |
| | Spec 24170 N ek 50+ 4,5 MN wortel | Versie : 001 Datum : 3-3-2011 |

Genetisch Gemodificeerde Organismen (GGO) vrij verklaring

Hiermee wordt verklaard dat dit product noch „met”, noch „door” GGO is vervaardigd in de betekenis van deze termen zoals die worden gebruikt in de artikelen 2 en 9 van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad. Er is geen informatie waaruit zou blijken dat deze verklaring onjuist is.

Bijgevolg wordt verklaard dat het hierboven genoemde product voldoet aan artikel 9 van Verordening (EG) nr. 834/2007, wat betreft het verbod op het gebruik van GGO's. Kaasmakerij Henri Willig B.V. en Henri Willig Kaas B.V. verbinden zich ertoe onze klant en zijn controleorgaan/controlerende autoriteit onmiddellijk te verwittigen indien deze verklaring wordt ingetrokken of gewijzigd, of indien informatie aan het licht komt die de juistheid van deze verklaring ondermijnt.

Hierbij wordt toestemming gegeven aan het controleorgaan of de controlerende autoriteit, als gedefinieerd in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 834/2007, dat/die toezicht houdt op onze klant, om de juistheid van deze verklaring te verifiëren en zo nodig monsters voor een analysetest te nemen. Ik stem tevens in met de eventuele overdracht van deze taak aan een onafhankelijke instantie die schriftelijk door het controleorgaan is aangewezen.

Wetgeving

Dit product is geproduceerd volgens richtlijnen van de Nederlandse, de Europese en de Russische wetgeving.

Straling

Dit product noch de ingrediënten van dit product hebben bloot gestaan aan straling. Straling is omschreven als:

- Gammastralen afkomstig van radionucleïden;
- Röntgenstraling afkomstig van mechanische bronnen;
- Elektronen afkomstig van mechanische bronnen.

Productvreemde materialen

Tijdens het productieproces worden verschillende procedures toegepast om zekerheid te geven dat er wordt gewerkt volgens werkinstructies, die borgen dat geen productvreemde stoffen in het product zitten als het de fabriek verlaat. Er is een glasprocedure om splinters van glas en hard kunststof te voorkomen. Het gebruik van hout in de productieruimte is geminimaliseerd tot kaasrijping en het gebruik van pallets. Een metaaldetector zorgt voor de detectie van kleine deeltjes metaal vlak voor het pekelen van de kaas en direct na de verpakking van de kaas. De detectie wordt gecontroleerd met de volgende proeven: Ferro = 4 mm, Non Ferro = 4,8 mm en RVS = 6 mm

Productinformatie

| | |
|----------------------|--|
| Productidentificatie | Alle traceerbaarheid kenmerken (batchcode, caseïne merk, of andere) kunnen worden herleid naar het partijnummer. Een partijnummer geeft borging voor de traceerbaarheid. |
| Garantie | De garantie voor deze kaas is in overeenstemming met de algemene handelsvoorwaarden en verloopt 3 maanden na verzendingsdatum van de kaas. |
| Houdbaarheidstermijn | De houdbaarheidstermijn vangt aan op de dag dat kaas in de folie wordt getrokken of dat de kaas met paraffine wordt bedekt. Voor onverpakte kaas geldt een niet bepaalde houdbaarheidstermijn. Zolang de kaas goed onderhouden wordt, zodat er geen schimmel en gisten op het oppervlak van de kaas kunnen groeien is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar |