

	SPECIFICATIEHANDBOEK HENRI WILLIG KAAS KAASMAKERIJ HENRI WILLIG	Spec 73011 N
		Pagina 1 van 3
	Spec 73011 N es 50+ 0,4 MN nat	Datum : 30-07-2012

Productnaam			
Naam product	Bio schapenkaas 50+ 0,4 MN naturel	Nummer	63011
Wettelijke naam	Biologische schapenkaas naturel 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.		Henri Willig Kaas B.V.		HACCP	Qlip
Venus 16		Hogedijk 8		GMP+	Qlip
8448 GW Heerenveen		1145 PM Katwoude		SKA1 0022166	CU
Tel: +31(0)513-484360		Tel: +31(0)299-655151			
Fax: +31(0)513-484361		Fax: +31(0)299-652231			
Internet: www.henriwillig.nl		Internet: www.henriwillig.nl			
E-mail: info@willig.nl		E-mail: info@willig.nl			
K.v.K. Leeuwarden 36011495		K.v.K. Leeuwarden 36011495			
EG Erkenning EG Z 0867 NL		EG Erkenning EG Z 1366 NL			

Ingrediënten	
Declaratie	Biologische gepasteuriseerde schapenmelk, zout, microbieel stremsel, kaasculturen
Technische hulpstof	Calciumchloride

Kenmerken	
Vorm	Rond
Afmetingen	Diameter 10 cm, hoogte 6 cm tolerantie 0,5 cm
Korst	Schoon, glad, gesloten en droog
Kleur van de zuivel	Gelijkmatig wit
Consistentie	Stevig en snijdbaar
Smaak	Fris, mild en een zuivere smaak
Gewicht	400 g tolerantie 20 g
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	52 %	3 %	berekening
Eiwit in de droge stof	44 %	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 73011 N
		Pagina 2 van 3
	Spec 73011 N es 50+ 0,4 MN nat	Datum : 30-07-2012

Voedingswaarden per 100 gram (op 15 daagse leeftijd)			
Bepaling	Streefwaarde	%DV ⁽¹⁾	Methode
Energie	1552 kJ / 371 kCal	19 %	berekening
Vet	29,9 gram	46 %	conform NEN3757 1979
Verzadigd	18,5 gram	93 %	conform NEN-EN-ISO 5508 1985, NEN-EN-ISO5509 2000, NEN-ISO 15884 2003 NEN-ISO 15885 2003
Onverzadigd	7,5 gram		
trans	1,3 gram		
Cholesterol	0,095 gram	32 %	methode gebaseerd op ISO18252
Eiwit	25 gram	51 %	methode gebaseerd op NEN -EN -ISO 8968 2004
Koolhydraten	0,1 gram	0 %	Methode gebaseerd op Luff Schoorl
lactose	<0,1 %	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	m	M	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		Spec 73011 N
	HENRI WILLIG KAAS		Pagina 3 van 3
	KAASMAKERIJ HENRI WILLIG		
	Spec 73011 N es 50+ 0,4 MN nat		Datum : 30-07-2012

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 = 2 mm, Non Ferro = 3 mm en RVS = 4 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