



O.D.I. De Dageraad bv h.o.d.n. Aurora
Vensestraat 47
6599 AN Ven-Zelderheide
Niederlande
Tel: (0031) 0485-513055
Fax: (0031) 0485-515809

Productspecificatie

Aurora Gold Pikant

Versie:1.0
Datum: 12-09-2014
Artikel nummer: 4.5kg 110020, 10kg 110025

Algemene informatie

Producent	O.D.I. De Dageraad bv h.o.d.n. Aurora
Adres	Vensestraat 47
Postcode + plaats	NL 6599 AN Ven-Zelderheide
Telefoon	0031 (0) 485 513055
Fax	0031 (0) 485 515809
e-mail	info@aurora-kaas.com
EG erkenningsnummer	NL- Z1545 E.G./ DE-NRW40109-EG
EU-BIO	NL-BIO-01/ DE-ÖKO-070 EU-Landbouw

Artikel beschrijving

Product	Aurora Gold Pikant
Productgroep	Halfharde kaas, natuurlijk gerijpte kaas
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Vetgehalte in droge stof	50%
Rijptijd	Minstens 3 maanden
Stremsel soort	Microbieel stremsel
Kaaskorst	Niet eetbaar
Verpakking	Op aanvraag
Licentie	EU-BIO

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: **Gepasteuriseerde biologische koemelk***, zeezout, zuursel, microbieel stremsel.
* van gecontroleerd biologische landbouw.

Productkenmerken

Uiterlijk	Plat cilindrisch
Consistentie	snijdbaar en smedig
Smaak	Gerijpt en pikant

Microbiologische waarde

Enterobacteriaceae	< 100 kve/g
Listeria monocytogenes	Niet aantoonbaar in 25g
Salmonella	Niet aantoonbaar in 25g
Escherichia Coli	Niet aantoonbaar in 25g
Staphylococcus Aureus	<10.000 kve/g

Chemische/ Fysische waarde (gemiddelde)

Droge stof gehalte	69.1%
Vetgehalte in droge stof	Min. 50% - max 55%

Voedingswaarde/ 100g (gemiddelde)

Energie kJ	1816kJ
Energie kcal	438kcal
Vetten	37.3g
<i>waarvan verzadigd</i>	25.4g
Koolhydraten	0g
<i>waarvan suikers</i>	0g
Eiwit	25.6g
Zout	1.6g

Transport en opslag condities

Kaas soort	natuurlijk gerijpte kaas
Opslag	Bij goederenontvangst kaas uit transportverpakking nemen. Opslag in geconditioneerde ruimte. (Temp. 8-10°C, RV < 80%).
houdbaarheid	3 maanden (mits verzorgd als gebruikelijk bij goudse kaas)

Straling

Dit product noch de ingrediënten van dit product hebben bloot gestaan aan straling. Straling is omschreven als: Gamma straling, Röntgenstraling en elektronen.

Gentechniek

Bij de bereiding wordt geen methoden of genetisch gemodificeerde organisme of toevoegingen/ aroma's/ hulpstoffen/ extractiemiddelen/ enzymen, die met behulp van gentechniek zijn verkregen, toegepast.

Wetgeving

De kaas wordt naar Europese en Nederlandse wetgeving geproduceerd.

- Verordening: (EG) 2073/2005 en verordening (EG) 1441
 - Verordening: (EG) 1881/ 2006
 - Verordening (EG) 889/2008
-

Allergenen lijst

Z=recept zonder, M=Recept met, K=kan bevatten, O= onbekend

1	Gluten	Z	8.7	Pistachenoten	Z
1.1	Tarwe	Z	8.8	Macadamianoten	Z
1.2	Roggen	Z	9.0	Selderij	Z
1.3	Gerst	Z	10.0	Mosterd	Z
1.4	Haver	Z	11.0	Sesamzaden	Z
1.5	Spelt	Z	12.0	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 -E228) > 10 mg/kg of 10 mg/l	Z
1.6	Kamut	Z	13.0	Lupine	Z
2.0	Schaaldieren	Z	14.0	Weekdieren	Z
3.0	Ei	Z		Aanvullende allergenen	
4.0	Vis	Z	20.0	Lactose	Z
5.0	Aardnoten (pinda's)	Z	2 1.0	Cacao	Z
6.0	Soja	Z	22.0	Glutamaat (E620 – E625)	Z
7.0	Melk	M	23.0	Kippenvlees	Z
8	Noten	Z	24.0	Koriander	Z
8.1	Amandelen	Z	25.0	Maïs	Z
8.2	Hazelnoten	Z	26.0	Peulvruchten	Z
8.3	Walnoten	Z	27.0	Rundvlees	Z
8.4	Cashewnoten	Z	28.0	Varkensvlees	Z
8.5	Pecannoten	Z	29.0	Wortel	Z
8.6	Paranoten	Z			
