

PRODUCTGEGEVENS		Belegen gouda NH Cono ZL 13 kg			
Naam productgroep	Goudakaas 48%		Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcilindrische gouda	
Land van herkomst	Nederland		Instrastat-code	04069078	
Artikelcode	hele kaas	6004 (Cono België	913040)		
	halve kaas	6104 (Cono België	913044)		
	kwart kaas	6104 (Cono België	913045)		
EAN-code	hele kaas	95425002846049		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ONTVANGEN Door braeju om 09:43,4-3-21 </div>	
	halve kaas	95425002847046			
	kwart kaas	95425002848043			
Verpakking	los of vacuum				
Afmeting	diameter	37 cm	hoogte	13 cm	
Gewicht	12,5 kg				
Lotcode	productiedatum				

INGREDIËNTEN	
Bestanddeel	% herkomst
Koemelk	97,8 NL
Zout	1,7 NL
Zuursel	0,5 NL
Stremsel	0,02 NL
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL
Natriumnitraat E251	0,004 NL

FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN	
Zoutgehalte	1,80%
Vet-drogestof	51,30%
Water	38,00%
pH	5,2-5,6

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Textuur/Consistentie	halfhard
Kleur	geel
Geur/Smaak	smeuïg en mild

VOEDINGSWAARDEN per 100 g		
Energie	387 kcal	1606 kJ
Vetten waarvan	31,8 g	
- verzadigde vetzuren	22,9 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	25,2 g	
Zout (NaCl)	1,8 g	
Cholesterol	90 mg	
Vitamine A	363 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	871 mg	
Natrium	719 mg	
Ijzer	0,2 mg	

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
	na productie	op THT
Totaal coliformen	< 500/g	< 5000/g
Gisten	< 1000/g	< 10000/g
Schimmels	< 100/g	< 100/g
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

ALLERGENEN						
melkeiwit +	ei -	noten -	weekdier -	sesamzaad -		
lactose -	vis -	soja -	selderij -	sulfiet (E220 t/m E228) -		
gluten -	pinda -	schaaldier -	mosterd -	lupine -		

BEWAARCONDITIES		
Temperatuur	max. 17°C	vacuüm : max. 6°C
Houdbaarheid	48 dagen na verpakking	vacuüm : 90 dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	

GEGEVENS PRODUCTENT	
BeeversKaas bv	Zagerijstraat 9 - 2960 Brecht - tel +32 3 633 24 11
Erkenningsnummer	B CO 488
Certificatie	BRC
	ACS

SPECIFICATION DU PRODUIT				Gouda Demi-Vieux NH Cono ZL 13 kg	
Groupe de produits	Gouda 48%		Description produit	Fromage à pâte mi-dure	
Pays d'origine	Pays-Bas		Code douanier	04069078	
Numéro d'article	roue	6004 (Cono België 913040)			
	roue 1/2	6104 (Cono België 913044)			
	roue 1/4	6104 (Cono België 913045)			
code EAN	roue	95425002846049			
	roue 1/2	95425002847046			
	roue 1/4	95425002848043			
Méthode emballage	en vrac ou sous-vide				
Unité	diametre	37 cm	Hauteur	13 cm	
Poids	12,5 kg				
Lot	date de production				

INGREDIENTS	
Déclaration	% origine
Lait de vache	97,8 NL
Sel	1,7 NL
Ferments lactiques	0,5 NL
Présure	0,02 NL
Colorant E160b(ii)	0,002 NL
Conservateur E251	0,004 NL

VALEURS PHYSICOCHIMIQUES	
Sel	1,80%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	38,00%
pH	5,2-5,6

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Texture/consistance	mi-dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	doux

VALEURS NUTRITIVES par 100 g		
Energie	387 kcal	1606 kJ
Matières grasses	31,8 g	
- dont saturés	22,9 g	
- dont monosaturés	8 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	25,2 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	90 mg	
Vitamine A	363 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	871 mg	
Sodium	719 mg	
Fer	0,2 mg	

VALEURS MICROBIOLOGIQUES		
	après production	DLUO
Coliformes	< 500/g	< 5000/g
Levures	< 1000/g	< 10000/g
Moississures	< 100/g	< 100/g
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

ALLERGENES							
protéine de lait	+	oeuf	-	noix	-	mollusques	-
lactose	-	poisson	-	soja	-	céleri	-
gluten	-	arachide	-	crustacés	-	moutarde	-
						sesame	-
						sulfite (E220 t/m E228)	-
						lupin	-

CONDITIONS DE CONSERVATION		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 6°C
DLUO	48 jours après emballage	sous-vide : 90 jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

INFORMATIONS DU PRODUCTEUR	
BeeversKaas bv	Zagerijstraat 9 - 2960 Brecht - tel +32 3 633 24 11
Agrément	B CO 488
Certification	BRC
	ACS