

PRODUCTGEGEVENS
Rood Jong gouda NH Cono ZL 13 kg

<i>Naam productgroep</i>	Goudakaas 48%	<i>Productbeschrijving</i>	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda
<i>Land van herkomst</i>	Nederland	<i>Instrastat-code</i>	04069078
<i>Artikelcode</i>	<i>hele kaas</i> 4002 (Cono België 912010) <i>halve kaas</i> 4102 (Cono België 912014) <i>kwart kaas</i> - (Cono België 912015)		
<i>EAN-code</i>	<i>hele kaas</i> 95425002846223 <i>halve kaas</i> 95425002847220 <i>kwart kaas</i> 95425002848227		
<i>Verpakking</i>	los of vacuum		
<i>Afmeting</i>	diameter 37 cm	hoogte 13 cm	
<i>Gewicht</i>	12,9 kg		
<i>Lotcode</i>	productiedatum		

ONTVANGEN

Door braeju om 09:43,4-3-21

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

FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Zoutgehalte	1,70%
Vet-drogestof	51,30%
Water	39,90%
pH	-

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Textuur/Consistentie	halfhard
Kleur	oranje
Geur/Smaak	fris, aromatisch

VOEDINGSWAARDEN per 100 g

Energie	375 kcal	1556 kJ
Vetten waarvan	30,8 g	
- verzadigde vetzuren	22,2 g	
- enkelv. onverz. vetz.	7,7 g	
- meerv. onverz. vetz.	0,9 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	24,4 g	
Zout (NaCl)	1,7 g	
Cholesterol	80 mg	
Vitamine A	332 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	792 mg	
Natrium	697 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 na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	vacuüm : 90 dagen na verpakken

GEGEVENS PRODUCENT

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

SPECIFICATION DU PRODUIT Gouda Rouge Jeune NH Cono ZL 13 kg

<i>Groupe de produits</i>	Gouda 48%	<i>Description produit</i>	Fromage à pâte mi-dure
<i>Pays d'origine</i>	Pays-Bas	<i>Code douanier</i>	04069078
<i>Numéro d'article</i>	<i>roue</i> 4002 (Cono België 912010)		
	<i>roue 1/2</i> 4102 (Cono België 912014)		
	<i>roue 1/4</i> - (Cono België 912015)		
<i>code EAN</i>	<i>roue</i> 95425002846223		
	<i>roue 1/2</i> 95425002847220		
	<i>roue 1/4</i> 95425002848227		
<i>Méthode emballage</i>	en vrac ou sous-vide		
<i>Unité</i>	diametre 37 cm	<i>Hauteur</i>	13 cm
<i>Poids</i>	12,9 kg		
<i>Lot</i>	date de production		

INGREDIENTS

<i>Déclaration</i>	% origine
<i>Lait de vache</i>	97,8 NL
<i>Sel</i>	1,7 NL
<i>Ferments lactiques</i>	0,5 NL
<i>Présure</i>	0,02 NL
<i>Colorant E160b(ii)</i>	0,002 NL

VALEURS PHYSICOCHIMIQUES

<i>Sel</i>	1,70%
<i>Graisse (MS)</i>	51,30%
<i>Eau</i>	39,90%
<i>pH</i>	-

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES

<i>Texture/consistance</i>	mi-dure
<i>Couleur</i>	orange
<i>Odeur/Goût</i>	frais, aromatiques

VALEURS NUTRITIVES par 100 g

<i>Energie</i>	375 kcal	1556 kJ
<i>Matières grasses</i>	30,8 g	
- dont saturés	22,2 g	
- dont monosaturés	7,7 g	
- dont poly-insaturés	0,9 g	
<i>Glucides</i>	0 g	
- dont sucres	0 g	
<i>Protéines</i>	24,4 g	
<i>Sel (NaCl)</i>	1,7 g	
<i>Cholestérol</i>	80 mg	
<i>Vitamine A</i>	332 RE	
<i>Vitamine C</i>	0 mg	
<i>Calcium</i>	792 mg	
<i>Sodium</i>	697 mg	
<i>Fer</i>	0,2 mg	

VALEURS MICROBIOLOGIQUES

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

ALLERGENES

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

CONDITIONS DE CONSERVATION

<i>Temperature</i>	max. 17°C	sous-vide : max. 6°C
<i>DLUO</i>	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
<i>Agrément</i>	B CO 488
<i>Certification</i>	BRC
	ACS