

PRODUCTGEGEVENS		XO gouda NH Cono ZL 13 kg	
Naam productgroep	Goudakaas 48%	Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda
Land van herkomst	Nederland	Instrastat-code	04069078
Artikelcode	hele kaas (Cono België 913300)		
	halve kaas (Cono België 913304)		
	kwart kaas (Cono België 913305)		
EAN-code	hele kaas 95425002846087		
	halve kaas 95425002847084		
	kwart kaas 95425002848081		
Verpakking	los of vacuum		
Afmeting	diameter 37 cm	hoogte 13 cm	
Gewicht	11,0 kg		
Lotcode	productiedatum		

**ONTVANGEN**  
Door braeju om 09:44,4-3-21

INGREDIËNTEN	
Bestanddeel	% herkomst
Koemelk	97,7 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	2,00%
Vet-drogestof	51,30%
Water	29,30%
pH	5,2-5,6

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Textuur/Consistentie	extra-hard
Kleur	donker geel
Geur/Smaak	rijk en zilt

VOEDINGSWAARDEN per 100 g	
Energie	441 kcal 1830 kJ
Vetten waarvan	36,3 g
- verzadigde vetzuren	26,1 g
- enkelv. onverz. vetz.	9,1 g
- meerv. onverz. vetz.	1,1 g
Koolhydraten waarvan	0 g
- suikers	0 g
Eiwitten	28,7 g
Zout (NaCl)	2 g
Cholesterol	90 mg
Vitamine A	363 RE
Vitamine C	0 mg
Calcium	871 mg
Natrium	820 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	90 dagen na verpakking	vacuüm : 90 dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	

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

SPECIFICATION DU PRODUIT <b>Gouda XO NH Cono ZL 13 kg</b>				
<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>	(Cono België 913300)		
	<i>roue 1/2</i>	(Cono België 913304)		
	<i>roue 1/4</i>	(Cono België 913305)		
<i>code EAN</i>	<i>roue</i>	95425002846087		
	<i>roue 1/2</i>	95425002847084		
	<i>roue 1/4</i>	95425002848081		
<i>Méthode emballage</i>	en vrac ou sous-vide			
<i>Unité</i>	diametre	37 cm	Hauteur	13 cm
<i>Poids</i>	11,0 kg			
<i>Lot</i>	date de production			

INGREDIENTS	
Déclaration	% origine
Lait de vache	97,7 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	2,00%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	29,30%
pH	5,2-5,6

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Texture/consistance	dure extra
Couleur	jaune
Odeur/Goût	riche

VALEURS NUTRITIVES par 100 g		
Energie	441 kcal	1830 kJ
Matières grasses	36,3 g	
- dont saturés	26,1 g	
- dont monosaturés	9,1 g	
- dont poly-insaturés	1,1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	28,7 g	
Sel (NaCl)	2 g	
Cholestérol	90 mg	
Vitamine A	363 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	871 mg	
Sodium	820 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	-	sesame	-
lactose	-	poisson	-	soja	-	céleri	-	sulfite (E220 t/m E228)	-
gluten	-	arachide	-	crustacés	-	moutarde	-	lupin	-

CONDITIONS DE CONSERVATION		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 6°C
DLUO	90 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