

PRODUCTGEGEVENS		Rood Oud gouda NH Cono ZL 13 kg		Versie: 2	4/07/2023
Naam productgroep	Goudakaas 48%	Productbeschrijving		Halfharde kaas, type platcylindrische gouda	
Land van herkomst	Nederland	Instrastat-code		04069078	
Artikelcode	hele kaas 4006 (Cono België 912120)				
	halve kaas 4106 (Cono België 912124)				
	kwart kaas (Cono België 912125)				
EAN-code	hele kaas 95425002846261				
	halve kaas 95425002847268				
	kwart kaas 95425002848265				
Verpakking	los of vacuum				
Afmeting	diameter 37 cm	hoogte	13 cm		
Gewicht	12 kg				
Lotcode	productiedatum				

INGREDIËNTEN	
Bestanddeel	% herkomst
Gepasteuriseerde koemelk	97,8 NL
Zout	1,7 NL - DE
Zuursel	0,5 NL - DK
Stremsel (microbieel)	0,01 NL - DK
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL - DK

FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN	
Zoutgehalte	1,90%
Vet-drogestof	51,30%
Water	35,20%
pH	5,2-5,6

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Textuur/Consistentie	hard
Kleur	oranje
Geur/Smaak	extra rijk en pittig

VOEDINGSWAARDEN per 100 g	
Energie	404 kcal 1677 kJ
Vetten waarvan	33,2 g
- verzadigde vetzuren	23,9 g
- enkelv. onverz. vetz.	8,3 g
- meerv. onverz. vetz.	1 g
Koolhydraten waarvan	0 g
- suikers	0 g
Eiwitten	26,3 g
Zout (NaCl)	1,9 g
Cholesterol	90 mg
Vitamine A	363 RE
Vitamine C	0 mg
Calcium	871 mg
Natrium	751 mg
Ijzer	0,2 mg

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
	na productie	op THT
Gisten	< 300/g	< 300.000/g
Schimmels	< 300/g	Visueel afwezig
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Coag. Pos. Staphylococci	< 100/g	< 100.000/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. 7°C
Houdbaarheid	90 dagen na verpakking	vacuüm : 90 dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	

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

SPECIFICATION DU PRODUIT		Gouda Rouge Vieux NH Cono ZL13kg		Versie: 2	4/07/2023
<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> 4006 (Cono België 912120)				
	<i>roue 1/2</i> 4106 (Cono België 912124)				
	<i>roue 1/4</i> (Cono België 912125)				
<i>code EAN</i>	<i>roue</i> 95425002846261				
	<i>roue 1/2</i> 95425002847268				
	<i>roue 1/4</i> 95425002848265				
<i>Méthode emballage</i>	en vrac ou sous-vide				
<i>Unité</i>	diametre 37 cm	hauteur	13 cm		
<i>Poids</i>	12 kg				
<i>Lot</i>	date de production				

INGREDIENTS	
Déclaration	% origine
Lait de vache pasteurisé	97,8 NL
Sel	1,7 NL
Ferments lactiques	0,5 NL
Présure (Microbien)	0,01 NL
Colorant E160b(ii)	0,002 NL

VALEURS PHYSICOCHIMIQUES	
Sel	1,90%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	35,20%
pH	5,2-5,6

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Texture/consistance	dure
Couleur	orange
Odeur/Goût	riche extra et épicé

VALEURS NUTRITIVES par 100 g		
Energie	404 kcal	1677 kJ
Matières grasses	33,2 g	
- dont saturés	23,9 g	
- dont monosaturés	8,3 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	26,3 g	
Sel (NaCl)	1,9 g	
Cholestérol	90 mg	
Vitamine A	363 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	871 mg	
Sodium	751 mg	
Fer	0,2 mg	

VALEURS MICROBIOLOGIQUES		
	après production	DLUO
Levures	< 300/g	< 300.000/g
Moississures	< 300/g	visuellement absent
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Coag. Pos. Staphylocoques	< 100/g	< 100.000/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	-	crustaces	-	moutarde	-	lupin	-

CONDITIONS DE CONSERVATION		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 7°C
DLUO	90 jours après emballage	sous-vide : 90 jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

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