

PRODUCTGEGEVENS		Oud gouda NH Cono ZL 13 kg		16/06/2020	
Naam productgroep	Goudakaas 48%	Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcilindrische gouda		
Land van herkomst	Nederland	Instrastat-code	04069078		
Artikelcode	hele kaas 6006 (Cono België 913120)				
	halve kaas 6106 (Cono België 913124)				
	kwart kaas 6106 (Cono België 913125)				
EAN-code	hele kaas 95425002846063				
	halve kaas 95425002847060				
	kwart kaas 95425002848067				
Verpakking	los of vacuum				
Afmeting	diameter 37 cm	hoogte	13 cm		
Gewicht	12,0 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	1,90%
Vet-drogestof	51,30%
Water	35,20%
pH	5,2-5,6

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Textuur/Consistentie	hard
Kleur	donker geel
Geur/Smaak	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
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

<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>	roue 6006 (Cono België 913120)		
	roue 1/2 6106 (Cono België 913124)		
	roue 1/4 6106 (Cono België 913125)		
<i>code EAN</i>	roue 95425002846063		
	roue 1/2 95425002847060		
	roue 1/4 95425002848067		
<i>Méthode emballage</i>	en vrac ou sous-vide		
<i>Unité</i>	diametre 37 cm	<i>Hauteur</i>	13 cm
<i>Poids</i>	12,0 kg		
<i>Lot</i>	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	1,90%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	35,20%
pH	5,2-5,6

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

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
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	-	céleri	-
sulfite (E220 t/m E228)	-	gluten	-	arachide	-	moutarde	-
lupin	-			crustacés	-		

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