

Datum opmaak: 07-01-2016
Datum afgifte: 09-12-2019
Pagina: 1



Merknaam NH BEL 48+V16K FR/NL 1E REC(B)
Code 178621

Productomschrijving

Noord-Hollandse Gouda (BOB) 48+ belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160b)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.633 kJ
Energie	389 kcal
Vetten	32,30 g
- Verzadigd	21,96 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,45 g
- Meervoudig onverzadigd	0,89 g
- Trans	0,73 g
Cholesterol	103,36 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	24,97 g
Zout	1,76 g
Natrium	0,705 g
Calcium	0,809 g
Organische zuren	1,00 g

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-

Datum opmaak: 07-01-2016
 Datum afgifte: 09-12-2019
 Pagina: 2



9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht in vetvrije stof	54,6		berekend
Droge stof	63,0		
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	51,3	50,3 - 52	ISO 1735
Vocht	37,0		

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	
Smaak	
Consistentie	
Kleur zuivel	
Kleur korst	
Korstbewerking	
Vorm	
Gewicht	16.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 07-01-2016
Datum afgifte: 09-12-2019
Pagina: 3



Ferro (min. detectiegrens)	4,0
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,0
RVS (min. detectiegrens)	6,0
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	
Gewicht	g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	ca. 13
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069078
Weidemelk?	ja
Weidemelk logo op product aanwezig?	ja