

PRODUCTSPECIFICATIE: VLASKAAS

*vacuüm verpakt gesneden wiel



Algemene gegevens

Wettelijke verkoopbenaming			Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving			Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	055	155*(1/2)	255*(1/4)	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%		Land v. herkomst		Nederland
EANcode	95425002840559				
	95425002841556*				
	95425002842553*				

Ingrediënten	Origine
Bestanddeel	%
Koemelk (gepasteuriseerde weidemelk)	97,7 NL
Zout	1,8 NL-DE
Zuursel	0,4 NL-DK
Stremsel (Microbieel)	0,01 NL
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL-DK
Natriumnitraat (E251)	0,03 NL-DE

Fysico-chemische kenmerken	
Zoutgehalte	2,00%
Vet-drogestof	51,30%
Water	35,90%
pH	5,2 - 5,6

Voedingswaarde per 100g		
Energie	400 kcal	1659kJ
Vetten waarvan	32,9 g	
- verzadigde vetzuren	23,7 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8,2 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
- onverz. Waarvan trans	0,9 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	26,0 g	
Zout (NaCl)	2 g	
Cholesterol	80 mg	
Vitamine A	332 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	792 mg	
Natrium	795 mg	
Ijzer	0,2 mg	

Door natuurlijke variatie gedurende het jaar kunnen de voedingswaarden afwijken.

Allergenen									
melkeiwit	+	ei	-	noten	-	weekdier	-	sesamzaad	-
lactose	-	vis	-	soja	-	selderij	-	sulfiet (E220 t/m E228)	-
gluten	-	pinda	-	schaaldieren	-	mosterd	-	lupine	-

Organoleptische kenmerken	
Textuur/Consistentie	hard, zeer smedig
Kleur	Geel
Geur/Smaak	Rijk en licht zoet

Bewaarcondities		
Temperatuur	max. 17°C	vacuüm : max. 7°C
Houdbaarheid	48	dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	
		vacuüm : 90 dagen na verpakken

Overige	
Gebruik	vers in sneetjes of blokjes / in koude of warme gerechten
Korst	schoon, glad, droog, gesloten, kaasdekmiddel, niet eetbaar
Door de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.	

SPECIFICATION: VLASKAAS

*emballage vacuum roue



Informations générales					
Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé				
Description produit	Fromage à pâte mi-dure				
Numéro d'article	055	155*(1/2)	255*(1/4)	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%			Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	95425002840559				
	95425002841556*	(1/2)			
	95425002842553*	(1/4)			

Ingrédients	Origine
Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage pasteurisé)	97,7 NL
Sel	1,8 NL-DE
Ferments lactiques	0,4 NL-DK
Présure (Microbien)	0,01 NL
Colorant E160b(ii)	0,002 NL-DK
Nitrate de sodium (E251)	0,03 NL-DE

Valeurs physicochimiques	
Sel	2,00%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	35,90%
pH	5,2 - 5,6

Valeurs nutritives par 100 gr		
Energie	400 kcal	1659kJ
Matières grasses		32,9 g
- dont saturés		23,7 g
- dont mono-insaturés		8,2 g
- dont poly-insaturés		1 g
- dont insaturés trans		0,9 g
Glucides		0 g
- dont sucres		0 g
Protéines		26 g
Sel (NaCl)		2 g
Cholestérol		80 mg
Vitamine A		332 RE
Vitamine C		0 mg
Calcium		792 mg
Sodium		795 mg
Fer		0,2 mg

En raison de la variation naturelle au cours de l'année, les valeurs nutritionnelles peuvent différer.

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

Informations organoleptiques	
Texture/consistance	dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	riche

Conditions de conservation		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 7°C
DLUO	48 jours après emballage	sous-vide : 90 jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

Autres	
Utilisation	frais comme garniture ou coupé / dans les plats chauds ou froids
Croûte	propre, lisse, sec, fermé, enrobage de fromage, non comestible
Par l'affinage naturelle, des variations des valeurs sont possibles.	