

122947 - NH BOB OUD 48+ 12K

Datum opmaak: 17-07-2020
Datum afgifte: 29-12-2023
Pagina: 1



Merknaam NH BOB OUD 48+ 12K
Code 122947

Productomschrijving

Noord-Hollandse Gouda (BOB) 48+ oud

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.751 kJ
Energie	422 kcal
Vetten	34,6 g
- Verzadigd	24 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,6 g
- Meervoudig onverzadigd	1 g
- Trans	0,86 g
Cholesterol	110,8 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	26,5 g
Zout	1,95 g
Natrium	0,78 g
Calcium	0,858 g
Organische zuren	1,5 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: 17-07-2020
 Datum afgifte: 29-12-2023
 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	32,8		berekend
Droge stof	67,2		berekend
Vet in droge stof	51,5	50,5 - 52	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	50,1		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	oud
Smaak	aromatisch, pikant
Consistentie	stevig
Kleur zuivel	ivoor, geel
Kleur korst	geel, oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken (Gouds model)
Gewicht	10.500 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Coagulase positieve staphylococcen	<10	100	ISO 6888-2
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	n.d./25g	100	ISO 11290-1
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	<100	1.000	ISO 21528-2

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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



Datum opmaak: 17-07-2020
Datum afgifte: 29-12-2023
Pagina: 3

Ferro (min. detectiegrens)

Non Ferro (min. detectiegrens)

RVS (min. detectiegrens)

Vrij van GGO? ja

Vrij van vreemde bestanddelen? ja

Geschikt voor vegetariërs? nee

Is het product biologisch? nee

Logistieke informatie

EAN code

Stuks verpakking

8717389054730

Omverpakking

-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie Type materiaal Gewicht

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal

Gewicht

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 NL Z 0310 EG

Europese bescherming? BOB

EU-beschermingslogo op product aanwezig?

Douanecode 04069078

Weidemelk? ja

Weidemelk logo op product aanwezig?