

Datum opmaak: 05-04-2016
 Datum afgifte: 25-09-2018
 Pagina: 1



Merknaam NH JONG 48+ 12K FR/NL
 Code 167885

Productomschrijving

Noord-Hollandse Gouda (BOB) 48+ jong

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.547 kJ
Energie	368 kcal
Vetten	30,55 g
- Verzadigd	20,77 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,94 g
- Meervoudig onverzadigd	0,84 g
- Trans	0,69 g
Cholesterol	97,75 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Vezels	0,00 g
Eiwitten	23,77 g
Zout	1,37 g
Natrium	0,547 g
Calcium	0,770 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: 05-04-2016
 Datum afgifte: 25-09-2018
 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
Droge stof	59,4		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	51,4	50,4 - 52	ISO 1735
Vocht	40,6		berekend
Vocht in vetvrije stof	58,46		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	mild, zuiver
Consistentie	voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	12.000 g
Type gewicht	
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 115

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)	72,0 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja

Datum opmaak: 05-04-2016
Datum afgifte: 25-09-2018
Pagina: 3



Ferro (min. detectiegrens)	4,00
Non Ferro (min. detectiegrens)	5,00
RVS (min. detectiegrens)	6,00
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)	
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?	
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	ja
Weidemelk logo op product aanwezig?	