

Datum opmaak: 27-08-2020
Datum afgifte: 21-01-2021
Pagina: 1



Merknaam RH-JONG BEL. 48+ 16K (B)
Code 123247

ONTVANGEN
Door braeju om 12:29,21-6-21

Productomschrijving

Gouda Holland (BGA) 48+ jong belegen

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a)

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.597 kJ
Energie	385 kcal
Vetten	31,5 g
- Verzadigd	21,9 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,7 g
- Meervoudig onverzadigd	0,92 g
- Trans	0,78 g
Cholesterol	100,9 mg
Koolhydraten	0,0 g
- Suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	24,3 g
Zout	1,84 g
Natrium	0,738 g
Calcium	0,787 g
Organische zuren	1,37 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: 27-08-2020
 Datum afgifte: 21-01-2021
 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	61,5		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	51,3	50,3 - 52	ISO 1735
Vocht	38,5		berekend
Vocht in vetvrije stof	56,2		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	zuiver, licht gerijpt
Consistentie	voldoende stevig, snijdbaar
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	blok
Gewicht	15.210 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	n.d./25g	100	ISO 11290-1
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Coagulase positieve staphylococci	<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: 27-08-2020
Datum afgifte: 21-01-2021
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?	ja
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?	BGA
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	04069078
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	