

pagina: 1/4
 Datum specificatie akkoord 16-07-2020
 Versie 20-10-2025



omschrijving NH48+ 12K BOB 2e REC. BROKKEL 104W
 Artikelnummer 132157
 Certificering

Productomschrijving

warenwettelijke naam Noord-Hollandse Gouda (BOB) 48+ overjarig
 Commerciële benaming
 Korte productomschrijving

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënt	Ingrediëntengroep	E-nummer functiegroep	Percentage (<=>)	Percentage	KWID	Land van herkomst	Technische hulpstof
gepasteuriseerde koemelk			=	97,79	Nee	Nederland	Nee
zout			=	1,69	Nee	Nederland	Nee
zuursel			=	0,5	Nee	Nederland, Denemarken	Nee
dierlijk stremsel			=	0,02	Nee	Nederland, Denemarken, Frankrijk	Nee
E251		conserveermiddel	=	0,004	Nee	Nederland	Nee
E160b(ii)		kleurstof	<	0,001	Nee	Nederland	Nee

Ingrediëntendeclaratie

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

Allergenen Informatie

Gluten	nee
Tarwe	nee
Rogge	nee
Gerst	nee
Haver	nee
Spelt	nee
Khorasantarwe	nee
Schaaldieren	nee
Ei	nee
Vis	nee
Aardnoten (pinda's)	nee
Soja	nee
Melk	ja

pagina: 2/4
 Datum specificatie akkoord 16-07-2020
 Versie 20-10-2025



Allergenen Informatie

Noten (schaalvruchten)	nee
Amandelen	nee
Hazelnoten	nee
Walnoten	nee
Cashewnoten	nee
Pecannoten	nee
Paranoten	nee
Pistachenoten	nee
Macadamianoten	nee
Selderij	nee
Mosterd	nee
Sesam	nee
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228)	nee
Lupine	nee
Weekdieren	nee
Lactose	ja

Voedingswaarde

- energie (kJ) per 100g	1.771
- energie (kcal) per 100g	427
- vetten(g) - per 100g	35,0
- verzadigde vetzuren(g) - per 100g	24,3
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren(g) - per 100g	9,7
- meervoudig onverzadigde vetzuren(g) - per 100g	1,0
- Transvetzuren(g) - per 100g	0,87
- Cholesterol(mg) - per 100g	112,1
- Koolhydraten(g) - per 100g	0,0
- suikers (g) - per 100g	0,0
- voedingsvezels(g) - per 100g	0,0
- eiwitten (g) - per 100g	26,8
- Zout - per 100 g	1,97

Productkenmerken

Type melk	koemelk
Rijpsleeftijd	overjarig
Smaak	sterk, aromatisch, zoutig, pikant
Consistentie	stevig, brokkelig
Kleur zuivel	ivoor, geel
Kleur korst	geel, oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken (Gouds model)

pagina: 3/4
 Datum specificatie akkoord 16-07-2020
 Versie 20-10-2025



Productkenmerken

Netto gewicht (g) CE	
Type gewicht	variabel gewicht
Hoogte (mm)	110 mm
Breedte (mm)	350 mm
Diepte (mm)	350 mm

Ondergane behandelingen bij bereiden product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur	72 °C
behandeltijd (sec.)	15
Is het product of één van de grondstoffen doorstraald?	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (mm)	
Non Ferro (mm)	
RVS (mm)	
Is het product GGO-vrij	ja
Is het product vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee

Fysische/chemische kenmerken

Kenmerk	Eenheid	Gemiddeld	Minimum	Maximum	Methode
Droge stof	%	67,9			berekend
pH-waarde	getal	5,3	5,1	5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	%	51,5	50,5	52	ISO 1735
Vocht	%	32,1			berekend
Vocht in vetvrije stof	%	49,38			berekend

Microbiologische kenmerken

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

pagina: 4/4
 Datum specificatie akkoord 16-07-2020
 Versie 20-10-2025



Logistieke informatie

EAN (13) fysiek CE (M3)	8710597321574
EAN (14) fysiek CE (M3)	08710597321574
EAN (14) fysiek HE (M3)	123456789

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7 (ca. 13 voor rijping)
houdbaarheid bij aflevering	De houdbaarheid van het product na levering is beschikbaar via uw contactpersoon bij Velder Sales.

Overige informatie

Verpakkingsconditie	n.v.t.
Douanecode	04069078
Is dit product een Weidezuivelproduct?	ja
indien ja, is het Weidemelk-logo aanwezig op het product?	
Staat dit product geregistreerd in het eAmbrosia-register	BOB
Indien ja is het EU-beschermingslogo op het product aanwezig?	
EU ovaal	NL Z 0310 EG