

# 119004 - GD JONG BORN 48+ 12K

Datum opmaak: 19-10-2020  
Datum afgifte: 20-04-2023  
Pagina: 1



Merknaam GD JONG BORN 48+ 12K  
Code 119004

## Productomschrijving

Gouda Holland (BGA) 48+ jong

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiëel stremsel, kleurstof (E160a)

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.543 kJ
Energie	372 kcal
Vetten	30,5 g
- Verzadigd	21,2 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,5 g
- Meervoudig onverzadigd	0,89 g
- Trans	0,75 g
Cholesterol	97,6 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	23,4 g
Zout	1,84 g
Natrium	0,737 g
Calcium	0,759 g
Organische zuren	1,3 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	-

# 119004 - GD JONG BORN 48+ 12K



Datum opmaak: 19-10-2020  
Datum afgifte: 20-04-2023  
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
Droge stof	59,4		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	51,3	50,3 - 52	ISO 1735
Vocht	40,6		berekend
Vocht in vetvrije stof	58,4		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong
Smaak	mild, zuiver
Consistentie	snijdbaar, stevig
Kleur zuivel	ivoor, geel
Kleur korst	geel, oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken (Gouds model)
Gewicht	12.066 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Entero-bacteriaceae	<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 staphylococcen	<10	100	ISO 6888-2

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

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

# 119004 - GD JONG BORN 48+ 12K



Datum opmaak: 19-10-2020  
Datum afgifte: 20-04-2023  
Pagina: 3

Ferro (min. detectiegrens)

Non Ferro (min. detectiegrens)

RVS (min. detectiegrens)

Vrij van GGO? ja

Vrij van vreemde bestanddelen? ja

Geschikt voor vegetariers? ja

Is het product biologisch? nee

## Logistieke informatie

EAN code	Stuks verpakking 8710597190040	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?	BGA
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	04069078
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	n.v.t.