



Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	02501
Artikelnr. SAP	502501
Artikelomschrijving	Gouda Vergeer hotelblok jong
Artikelomschrijving	± 2 x 4kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 48+
E.G.-erkeningsnummer	NL Z 0507 EG
Goederencode	04069078

Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig. Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	97,3800	±	
zout	Mineraal	2,0000	± ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,6000	± verzuring	
microbieel stremsel	Microbiol.	0,0200	<= Rhizomucor miehei	

Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,zout,zuursel (MELK),microbieel stremsel

Organoleptische karakteristieken

Vorm	Blokvormig
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1 - 10 mm
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Smaak	Mild en zuiver
Geur	Mild
Consistentie	Voldoende stevig en snijdbaar

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
pH-waarde	5,3	5,1	5,5	ISO-7238/NEN-3775
Water in de vetvrije kaasmassa			54,2	Calculatie
Droge stof gehalte (%)	57,0	55,5	58,5	ISO-5534
Nitraat			10	ISO 14673-2
Zout in droge stof (%)	3,5	3,0	4,0	NEN-EN-ISO 5943
Vet in droge stof(%)	49,0	48	50,0	Calculatie
Vochtgehalte (%)	43,0	41,5	44,5	NEN-3754

Voedingswaarden per 100 gram (gemiddeld in gram tenzij anders vermeld) Bron: NEVO

Energie (kJ)	1.535
Energie (kcal)	370
Vetten	30,0
Waarvan verzadigd	18,3
Waarvan onverzadigd	9,0
Waarvan meerv. Onverzadigd	1,2
Waarvan trans	0,8
Cholesterol (mg)	100
Koolhydraten	0,0
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	0,0
Vezels	0,00
Eiwitten	25,0
waarvan dierlijk	25,0
Zout	1,90
Natrium (mg)	800
Calcium (mg)	820

Onze producten zijn natuurproducten. De bovenstaande voedingswaarden kunnen op basis van van bijvoorbeeld natuurlijke rijping en seizoensinvloeden fluctueren.

Allergenendata

Dit product bevat: Vanuit receptuur / via kruisbesmetting

Melk Receptuur

Allergenen zijn afwezig tenzij hierboven anders vermeld wordt.

Bewaaradvies en houdbaarheid



Productspecificatie

Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Na openen <3 dagen consumeren.

Product is verpakt onder beschermende atmosfeer.

Probeer wisselende temperaturen te vermijden om bederf als gevolg van condensvorming te voorkomen.

Houdbaarheid (bij productie) 120 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 60 dagen

Productclaims

Dit product is geschikt voor / vrij van:

Vegetarisch

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Schimmel*			<100	1.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Gisten*			<10.000	50.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes	5	0	Not detecte	kve/25g		ISO-11290-1
Salmonella	5	0	Not detecte	kve/25g		ISO-6579
Coagulase pos. Stafylokokken	5	2	<10	100	kve/g	ISO-6888-2
Enterobacteriaceae			<100	1.000	kve/g	ISO-21528-2
Escherichia coli	5	2	<10	100	kve/g	ISO-16649-2

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat, c = maximum aantal eenheden waarvan de waarde tussen m en M ligt.

Verpakkingsinformatie

Consumenteneenheid

Vorm	Rechthoek
Afmetingen mm (L x B x H)	290x125x100
Diameter (mm)	0
E-weging	Nee
Brutogewicht	4.018,8 Gram
Nettogewicht	4.000 Gram
Tarra CE	18,8 Gram
Plakmaten	
Verpakkingscondities	Vacuüm
EAN-code	2855250000007
Structuur EAN	EAN13 XXXXXCWWWWWC
Codering THT	31-12-16 (DD-MM-JJ)
Codering lotnummer CE	WO, Art, Lijn, Datum, Tijd

Verkoopeenheid

Verkoopeenheid	DOOS
Afmetingen mm (L x B x H)	383x248x119
Brutogewicht	8,078 Kilogram
Nettogewicht	7,761 Kilogram
Tarra VE	0,288 Kilogram
EAN-code	98710866014640
Structuur EAN	98710866XXXXXX(15)JJMMDD(3103)WWW,WWW(10)ordernr.
Codering lotnummer VE	Art, Lijn

Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x1.460
Brutogewicht	833,81 Kilogram
Nettogewicht	810,61 Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00 Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00 Kilogram
Aantal per laag	9
Aantal lagen	11
Aantal per pallet	99

Verklaring

Volgens Verordening (EG) nr 1829/2003 en (EG) nr 1830/2003 is het hierboven beschreven product niet genetisch gemodificeerd en / of bevat geen levensmiddelen, additieven en aroma's gemaakt van genetisch gemodificeerde organismen. Incidentele of technisch niet vermijdbare verontreiniging met genetisch gemodificeerd materiaal tot een grenswaarde van 0,9% op basis van de afzonderlijke bestanddelen, wordt



Productspecificatie

uitgesloten. Het beschreven product hoeft niet als zodanig geëtiketteerd te worden volgens hierboven genoemde verordening.

Deze versie vervangt alle voorgaande versies: een nieuwe versie wordt niet automatisch toegezonden.