



Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	02531
Artikelnr. SAP	502531
Artikelomschrijving	Gouda Vergeer hotelblok j. bel
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	97,3500	±	ingrediënt	
zout	Mineraal	2,0000	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,6000	±	Lactococ & Leuconostoc	
stremsel	Kalfs	0,0200	<=	stremming	
calciumchloride *	Mineraal	0,0100 E509	<=	stremmingshulpstof	
natriumnitraat	Mineraal	0,0100 E251	<=	conserveermiddel	
carotenen	Plantaardig	0,0100 E160A	<=	kleurstof	

* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,zout,zuursel (MELK),stremsel,conserveermiddel:E251,kleurstof:E160A

* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Organoleptische karakteristieken

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

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	40,0		45,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		48,0	52,0	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	3,5	ISO-1738

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	25,7
waarvan dierlijk	25,7
Zout	2,00
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



Productspecificatie

Melk

Receptuur

Lactose

Receptuur

Allergenen zijn afwezig tenzij hierboven anders vermeld wordt.

Bewaaradvies en houdbaarheid

Gekoeld bewaren (2-7°C). Na openen beperkt houdbaar.

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:

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Schimmel*			<100	1.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes	5	0		Absent	kve/25g	ISO-11290-1
Salmonella	5	0		Absent	kve/25g	ISO-6579
Coagulase pos. Stafylokokken	5	2	<10	100	kve/g	ISO-6888-2
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)	355x125x100	
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	2855280000008	
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	7,538	Kilogram
Nettogewicht	7,25	Kilogram
Tarra VE	0,288	Kilogram
EAN-code	98710866014695	
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	770,38	Kilogram
Nettogewicht	746,26	Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,92	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



Productspecificatie

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 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.