

Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	06605
Artikelnr. SAP	506605
Artikelomschrijving	Gouda gesn. Verg bel.
Artikelomschrijving	10 x 0,200kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 48+
E.G.-erkenningsnummer	NL Z 0900 EG
Goederencode	04069078

Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	97,3500	±	ingrediënt	
zout	Mineraal	2,0000	±		
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,6000	±	verzuring	
stremsel	Dierlijk	0,0200	<=	stremming	
calciumchloride *	Mineraal	0,0100 E509	<=	stremmingshulpstof	
carotenen	Plantaardig	0,0100 E160A	<=	kleurstof	
natriumnitraat	Mineraal	0,0100 E251	<=	conserveermiddel	

* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

Declaratieadvies

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

* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Organoleptische karakteristieken

Vorm	Plakken
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1 - 10 mm
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Smaak	Mild tot pikant
Geur	Mild tot pikant
Consistentie	Plakjes

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
Water in de vetvrije kaasmassa	55,2			Calculatie
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	37,6		45,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		48	52	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	3,5	ISO-1738

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

Energie (kJ)	1.633
Energie (kcal)	394
Vetten	31,9
Waarvan verzadigd	19,5
Waarvan onverzadigd	9,6
Waarvan meerv. Onverzadigd	1,3
Waarvan trans	0,9
Cholesterol (mg)	106
Koolhydraten	0,0
Waarvan suikers	0,0
Vezels	0,00
Eiwitten	26,6
waarvan dierlijk	26,6
Zout	2,13
Natrium (mg)	851
Calcium (mg)	872

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

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

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

Houdbaarheid (bij productie) 120 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 70 dagen

Productclaims

Dit product is geschikt voor / vrij van:

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Gisten*			<10.000	50.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
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	Plakjes
Afmetingen mm (L x B x H)	250x170x15
Diameter (mm)	0
E-weging	Ja
Brutogewicht	210 Gram
Nettogewicht	200 Gram
Tarra CE	10 Gram
Plakmaten	min. 10cm lang, dikte 1,8-2,2mm
Verpakkingscondities	40% koolzuur (CO2) - 60% stikstof (N2)
EAN-code	8710866043647
Structuur EAN	EAN13 XXXXXXXXXXXXX
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)	296x240x103
Brutogewicht	2,24 Kilogram
Nettogewicht	2 Kilogram
Tarra VE	0,24 Kilogram
EAN-code	08710866043654
Structuur EAN	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord
Codering lotnummer VE	Art, Lijn

Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x990
Brutogewicht	204,20 Kilogram
Nettogewicht	179,20 Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00 Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00 Kilogram
Aantal per laag	8
Aantal lagen	10
Aantal per pallet	80

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.