

Productspecificatie

Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	02356
Artikelnr. SAP	502356
Artikelomschrijving	Gouda ± 50 pl. Vergeer j.b.
Artikelomschrijving	4 x 0,900kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 48+
E.G.-erkenningsnummer	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	Kalves	0,0200	<=	stremming	
calciumchloride *	Mineraal	0,0100 E509	<=	stremmingshulpstof	
natriumnitraat	Mineraal	0,0100 E251	<=	conserveermiddel	
carotenen	Plantaarlijk	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	Soepel met regelmatige ogen
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Smaak	Mild en zuiver
Geur	Mild
Consistentie	Plakjes

Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
Water in de vetvrije kaasmassa	56,2	54,0	69,0	Calculatie
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	38,8		45,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		48,1	52,0	Calculatie
Zoutgehalte (%)		0,5	3,5	ISO-1738

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

Energie (kJ)	1.582
Energie (kcal)	381
Vetten	30,9
Waarvan verzadigd	18,9
Waarvan onverzadigd	9,3
Waarvan meerv. Onverzadigd	1,2
Waarvan trans	0,8
Cholesterol (mg)	103
Koolhydraten	0,0
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	0,0
Vezels	0,00
Eiwitten	25,8
waarvan dierlijk	25,8
Zout	2,06
Natrium (mg)	825
Calcium (mg)	845

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) 150 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
Gisten*			<10.000	50.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes				Absent	kve/25g	ISO-11290-1
Salmonella				Absent	kve/25g	ISO-6579
Staphylococcal enterotoxins			<10	100	kve/g	ISO-6888-1
Escherichia coli			<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)	355x132x40	
Diameter (mm)	0	
E-weging	Ja	
Brutogewicht	931,4	Gram
Nettogewicht	900	Gram
Tarra CE	31,4	Gram
Plakmaten	10x10cm	
Verpakkingscondities	30% koolzuur (CO ₂) - 70% stikstof (N ₂)	
EAN-code	8710866044699	
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)	365x264x127	
Brutogewicht	4,04	Kilogram
Nettogewicht	3,6	Kilogram
Tarra VE	0,44	Kilogram
EAN-code	08710866044743	
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)	1.200x800x1.810	
Brutogewicht	494,68	Kilogram
Nettogewicht	472,68	Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,00	Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00	Kilogram
Aantal per laag	9	
Aantal lagen	13	
Aantal per pallet	117	

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.