

Spécifications du fromage

Gentenaer - Gantois

Code produit	167773
Fournisseur	Kaasimport De Kaasboer NV
Pays d'origine	Pays-Bas
Affinage	Gand (Belgique)
Code produit	0406978
Protection EUR	BOB

Produit

Ingrédients: Lait de vache pasteurisé, sel, présure(animal), E251, colorant E160b

Ne contient pas d'ingrédients génétiques modifiés.

Informations nutritionnelles

Nutriments	Valeurs indicatives por 100 g
Energie en kcal	409 kcal
Energie en kJ	1697 kJ
Protéines	26,0 g
Glucides	0,0 g
sucres	0,0 g
fibres	0.0 g
Matières grasses	33,6 g
Graisses saturés	22,8 g
Graisses mono insat.	9,8 g
Graisses ply insat.	0.9 g
Trans	1,8 g
Cholesterol	107,5 g
Sel	1,83 g
Natrium	0,73 g
Acides oraginique	1,0g

Informations sur les substances à caractère allergisant

Le produit fini contient	Oui	Non
Des gluten		x
Blé		x
Seigle		x
L'orge		x
Avoine		x
Épeautre		x
kamut		x

Des crustacés		x
Des oeufs		x
Des poissons		x
Des arachides		x
Du soja		x
Du lait	x	
Des fruits à coque		x
Amandes		x
Noisettes		x
Noyer		x
Noix de cajou		x
Noix de pécan		x
Noix de Brésil		x
Noix pistaches		x
Noix de macadamia		x
Du céleri		x
De la moutarde		x
sésame		x
De l'anhydride sulfureux et sulfites (E220-E227) en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l en SO ₂		X
Du lupin		x
Des mollusques		x
Du lactose	x	
cacao		x
glutamate		x
poulet		x
coriandre		x
maïs		x
légumineuse		x
boeuf		x
porc		x
carottes		x

Caractéristiques physique / chimique

Matières grasses	Moyen %	Tolérance	Méthode
Humidité	34,5		calculé
poids sec	65,5		calculé
MG dans le poids sec	51,3	50,3-52,0	ISO 1735
Humidité dans le poids sec	52,0		calculé
PH	5,3	5,1-5,5	NEN 3775

Caractéristiques du produit

lait	Lait pasteurisé de vache
âge	affiné

goût	Aromatique, épicé
consistance	Ferme, cremeux, tranchable
Couleur fromage	Jaune crème
Couleur	Ivoire / jaune
Couleur croûte	Jaune/ orange
Traîtement croûte	Plastic coating (natamycine)
forme	Plat- cylinder avec 2 angles rondes
poids	15,2 kg (13,7 – 16,7)
Dimension mm	P: env 350 H: max 127

Valeurs indicatives microbiologiques

	Objectif (kve/g)	Max (kve/g)	méthode
levure	< 1.000	10.000	ISO 6611
moisissures	< 100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	< 10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliiformes	< 100	1.000	ISO 21528-2
Escheichia coli	< 10	100	ISO 16649-2
Salmonella (25g)	absence	absence	ISO 6579
Listeria noncyt. (25g)	absence	absence	ISO 11290-1

Traitements subies

lait	pasteurisé
Ingredients irradié	non
Detection metal	Oui
Ferro (min)	4 mm
Non Ferro (min.)	5 mm
RVS	6 mm
Absence GGO	oui
Absence substance étrange	oui
végétarien	Non
Produit biologique	non

Conditions de livraison et de conservation

transport	refroidi
Temp transport	< 7°C
Temp livraison	< 7°C
Temp de stockage	Env.13 °C