

Fromage / Kaas	Gouda 48% de MG/MS 12kg IGP / Gouda 48+ 12kg BGA		Age du fromage / Leeftijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	14-12-2017	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	2-D a

Based on: 433191 v03a

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Plat cylindrique / plat cilindrisch		
Goût / Smaak	Doux / mild		
Consistance / Consistentie	Elastique / elastisch		
Intersection / Doorsnede	Peu de trous ronds (1-10mm), plus ou moins uniformément distribue / Enkele min of meer ronde openingen (1-10 mm) al dan niet gelijkmatig verdeeld		
Couleur fromage/ Couleur du croûte/ Kleur zuivel	Ivoire au jaune / Ivoorkleurig tot geel	Couleur du croûte/ Kleur korst	
		Jaune / geel	
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)	10,7	12,3	13,8
Diamètre / Diameter (cm)		36,5	37,5
Hauteur / Hoogte (cm)	10,8	12,3	13,8

Dénomination légale / Wettelijke benaming	Gouda Holland 48% de MG/MS IGP / Gouda Holland 48+ BGA		
Ingrédients / Ingrediënten			
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst	Informations supplémentaires / Extra informatie
Lait de vache / koemelk		NL	pasteurisés / gepasteuriseerd
Sel / zout			
Ferments lactiques / zuursel			
Présure / stremsel			Animal / diertijk
Auxiliaires technologiques: Chlorure de calcium / technische hulpstof: Calcium chloride			E509
Colorant: Caroténoïdes / kleurstof: carotenen			E160a
Additifs du croûte / Additieven korst	Natamycine (E235), Rocou / Annatto (E160b)		
Croûte comestible? / Is de korst eetbaar?	Non / Nee		

Caractéristiques physiques et chimiques / Fysische en chemische kenmerken				
Paramètre / Parameter	Minimum / Minimum	Norme / Norm	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Humidité / Vochtgehalte	39,0	40,9	41,9	
Poids sec / Droge stofgehalte	58,1	59,1	61,0	
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	48	51,3	52	
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	2,8	3,5	3,9	
Nitrate / Nitraat (mg / kg)		<5	10	
pH	5,15	5,25	5,35	

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden			
Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Énergie / Energie	1522	kJ	Calcul / Berekening
	364	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	30,4	g	Calcul / Berekening
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	20,3	g	Calcul / Berekening
Glucides / Koolhydraten	0	g	Calcul / Berekening
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	0	g	Calcul / Berekening
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0	g	Calcul / Berekening
Fibres alimentaires / Vezels	0	g	Calcul / Berekening
Protéines / Eiwitten	23,3	g	Calcul / Berekening
Sel / Zout	2,03	g	Calcul / Berekening
Sodium / Natrium	797	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	730	mg	Calcul / Berekening

Conditionnement et DLUO / Bewaaradvies en houdbaarheid	
DLUO à la fabrication / Houdbaarheid na productie	Durée de vie quasi-illimitée sous réserve du respect de bonnes conditions de conservation. / Bij goed onderhoud zo goed als onbeperkt houdbaar.

Caractéristiques microbiologiques (Fin DLUO) / Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)			
	Objectif / Doel	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Enterobacteriaceae (cfu/g = kve/g)	<100	1000	NEN-ISO 21528-2:2004
E-coli (cfu/g = kve/g)		200	ISO 11866-2:2005
Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)	<100	500	NEN-EN-ISO 6888-1,2:2003
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	NEN-EN-ISO 11290-1 (2004)
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	NEN-EN-ISO 6785:2007
Levures / gisten (cfu/g = kve/g)	<100		NEN-EN-ISO 21527: 2008
Moisissures / schimmels (cfu/g = kve/g)	<100		NEN-EN-ISO 21527: 2008
Coliforms / coliformen (cfu/g = kve/g)	<100	1000	NEN-ISO 4832:2006

Allergènes basés sur / Allergenen gebaseerd op LeDa 2.0 - 2011			
Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig	Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig
Blé / Tarwe	Non / Nee	Noisettes / Hazelnoten	Non / Nee
Seigle / Rogge	Non / Nee	Noix / Walnoten	Non / Nee
Orge / Gerst	Non / Nee	Noix de cajou / Cashewnoten	Non / Nee
Avoine / Haver	Non / Nee	Noix de pécan / Pecannoten	Non / Nee
Épeautre / Spelt	Non / Nee	Noix du Brésil / Paranoten	Non / Nee
Kamut / Kamut	Non / Nee	Pistaches / Pistachenoten	Non / Nee
Gluten	Non / Nee	Noix de Macadamia / Macadamianoten	Non / Nee
Crustacés / Schaaldieren	Non / Nee	Fruits à coque / Noten	Non / Nee
Oeuf / Ei	Non / Nee	Céleri / Selderij	Non / Nee
Poisson / Vis	Non / Nee	Moutarde / Mosterd	Non / Nee
Arachides / Pinda's	Non / Nee	Graines de sésame / Sesam	Non / Nee

Soja / Soja	Non / Nee	Sulfite / Sulfit > 10 mg / kg	Non / Nee
Lait / Melk	Oui / Ja	Lupin / Lupine	Non / Nee
Amandes / Amandelen	Non / Nee	Mollusques / Weekdieren	Non / Nee

Allergènes supplémentaires / Aanvullende allergenen

Lactose / Lactose	Oui / Ja		
Maïs / Maïs	Non / Nee		
Cacao / Cacao	Non / Nee	Légumes / Peulvruchten	Non / Nee
Glutamate / Glutamaat (E620 - E625)	Non / Nee	Boeuf / Rund	Non / Nee
Poulet / Kip	Non / Nee	Porc / Varken	Non / Nee
Coriandre / Koriander	Non / Nee	Carotte / Wortel	Non / Nee

Législation / Wetgeving

OGM Absence, déclaration selon la Directive européenne No. 1829/2003 et No. 1830/2003 / GMO vrij conform EU regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003	Oui / Ja	
Absence de OGM alimentaire animale dans la chaînes / Diervoeder, gebruikt in de keten, GMO vrij conform EU regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003	Non / Nee	
Absence OGM certifié? / GMO vrij gecertificeerd?	Non / Nee	
Ingrédient irradié / Doorstraald ingrediënt	Non / Nee	
Fromage AOP / BOB kaas	Non / Nee	
Fromage IGP / BGA kaas	Oui / Ja	
Fromage biologique / Biologische kaas	Non / Nee	BIO nr.
Casher / Kosher	Non / Nee	
Halal	Non / Nee	
Végétarien / Vegetarisch	Non / Nee	
Végétalien / Veganistisch	Non / Nee	
Ce produit satisfait aux législations européennes et néerlandaises / Dit product voldoet aan Europese en Nederlandse wetgeving	Oui / Ja	