

Fromage / Kaas	Gouda 48% de MG/MS / Gouda 48+			Age du fromage / Leeftijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	8-5-2018	Version / versie	2	DOT nombre / nummer	134-F	a

Based on: 037 13/4/2017

Caractéristiques de produit / Productkenmerken						
Forme / Vorm	Ronde / Rond					
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)	15,3	16,3	17,3			
Diamètre / Diameter (cm)	39,3	40,1	40,8			
Hauteur / Hoogte (cm)	13,5	14,0	14,5			

Dénomination légale / Wettelijke benaming		Gouda 48% de MG/MS / Gouda 48+			
Ingrédients / Ingrediënten					
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst		Informations supplémentaires / Extra informatie	
Lait de vache / Koemelk	97,22	NL		Pasteurisé / Gepasteuriseerd	
Sel / Zout	1,81	NL			
Ferments lactiques / Zuursel	0,80	NL, DK			
Présure / Stremsel	0,03	NL		Animal / Dierlijk	
Conservateur: nitrate de sodium / Conserveermiddel: natriumnitraat	0,005	NL		E251	
Colorant: caroténoïdes / Kleurstof: carotenen	0,002	IE		E160a	
Auxiliaires technologiques: chlorure de calcium / Technische hulpstof: calciumchloride	0,13	NL		E509	
Additifs du croûte / Additieven korst	Natamycine (E235), 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	38,1	40,8	43,5	NEN 3755
Poids sec / Droge stofgehalte	56,5	59,2	61,9	Calcul / berekend
Graisses totale / Vet totaal	28,5	30,6	32,8	NEN 3758
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	48,0	51,7	52,0	Calcul / berekend
Sel totale / Zout totaal	1,61	1,82	2,04	NEN-EN-ISO 5943

Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	2,7	3,1	3,5	NEN-EN-ISO 5943
Nitrate / Nitraat (mg / kg)		35	50	NEN-EN-ISO 14673-21
pH	5,22	5,29	5,42	NEN 3775
Humidité en matière sèche / Vocht in vetvrije massa	53,3	58,8	64,7	Calcul / berekend

#### Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Énergie / Energie	1536	kJ	Calcul / Berekening
	367	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	30,6	g	Calcul / Berekening
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	19,2	g	Calcul / Berekening
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	9,5	g	Calcul / Berekening
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	0,9	g	Calcul / Berekening
Cholestérol / Cholesterol	101,4	mg	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	23,7	g	Calcul / Berekening
Sel / Zout	1,82	g	Calcul / Berekening
Sodium / Natrium	718	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	807	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	Equal to ANA-619, ISO 21528-2
E-coli (cfu/g = kve/g)	<100	500	method Qlip
Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)	<10	100	Equal to ISO 68878-2
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	ISO 11290-1
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		Absent	Equal to ISO 6785 / IDF 93
Coliforms / coliformen (cfu/g = kve/g)	<500	1000	NEN-EN-ISO 4832

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 / Sulfiet > 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 chaîne / 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			Non / Nee
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