

Fromage / Kaas	Gouda cumin 48% de MG/MS IGP / Gouda komijn 48+ BGA			Age du fromage / Leef tijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum	5-3-2018	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	2121-L	a

Based on: 48.12.387.0 v2

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Ronde, avec deux coins arrondis / Rond, met 2 ronde hoeken		
Goût / Smaak	Caractéristique / karakteristiek		
Consistance / Consistentie	Suffisamment robuste, sécable / Snijdbaar, voldoende stevig		
Couleur fromage/ Couleur du croûte/ Kleur zuivel	Jaune / Geel	Couleur du croûte/ Kleur korst	
		jaune / geel	
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)		12,0	
Diamètre / Diameter (cm)		38,5	
Hauteur / Hoogte (cm)		11	

Dénomination légale / Wettelijke benaming		Gouda Holland 48% de MG/MS cumin / Gouda Holland 48+ komijn	
Ingrédients / Ingrediënten			
Nom / Naam	% dans le produit / in product	Pays d'origine / Land van herkomst	Informations supplémentaires / Extra informatie
Lait de vache / Koemelk	96,245	NL	pasteurisés / gepasteuriseerd
Sel / Zout	1,5	NL, DE, FR, PT, ES	
Cumin / Komijn	1,4	TR, SY	
Ferments lactiques / Zuursel	0,7	NL	
Présure / Stremsel	0,1	NL	Animal / Dierlijk
Conservateur: Nitrate de sodium / Conserveermiddel: Natriumnitraat	0,005	DE	E251
Colorant: Caroténoïdes / kleurstof: Carotenen	0,05	DK	E160a
Additifs du croûte / Additieven korst		Annatto (E160b) + Natamycin (E235)	
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			41,8	Conform NEN 3755
Poids sec / Droge stofgehalte	58,2			Calcul / berekend
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	48		52	ISO 3432:2008
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	2,0		4,0	Conform NEN-EN-ISO 5943
Nitrate / Nitraat (mg / kg)			50	ISO 14673-2
pH		5,2		Conform NEN 3775

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden

Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g

Énergie / Energie	1564	kJ	Calcul / Berekening
	374	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	31,2	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	21,1	g	Littérature / Literatuur
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	6,8	g	Littérature / Literatuur
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	1,1	g	Littérature / Literatuur
- acides gras trans / Transvet	0,9	g	Littérature / Literatuur
Cholestérol / Cholesterol	88,2	mg	Littérature / Literatuur
Glucides / Koolhydraten	0	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	0	g	Littérature / Literatuur
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0	g	Littérature / Literatuur
Fibres alimentaires / Vezels	0	g	Littérature / Literatuur
Protéines / Eiwitten	24,1	g	Littérature / Literatuur
Sel / Zout	1,50	g	Littérature / Literatuur
Sodium / Natrium	590	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	809	mg	Littérature / Literatuur
Potassium / Kalium	73	mg	Littérature / Literatuur
Fer / IJzer	0,1	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine A / Vitamine A	128	ug	Littérature / Literatuur
Thiamine (B1) / Thiamine (B1)	0,03	mg	Littérature / Literatuur
Riboflavine (B2) / Riboflavine (B2)	0,19	mg	Littérature / Literatuur
Niacine (B3) / Niacine (B3)	0,1	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine C / Vitamine C	1	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine D / Vitamine D	0,7	ug	Littérature / Literatuur

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)		1000	ISO 21528-2; 2004
Staphylococcus aureus (cfu/g = kve/g)		100	NEN-EN-ISO 6888-2
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	ISO 11290-1
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	ISO 6579
Levures / gisten (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 7954
Moisissures / schimmels (cfu/g = kve/g)		1000	ISO 7954

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 regulation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 /			Non / Nee