

**Productnaam** : Gouda HB Blok 48+  
**Productcode** : 101  
**Leeftijd** : 15 dagen  
**Artikelnummer** : 101015

1. Productkenmerken		minimaal	norm	maximaal
Gewicht (kg)		14,9	15,8	16,7
Diameter (cm)			-	
Lengte (cm)		47,7	48,5	49,2
Breedte (cm)		29,2	30,0	30,7
Hoogte (cm)		9,7	10,5	11,2

Vorm : rechthoekig  
 Smaak : fris, mild  
 Consistentie : stevig, iets smedig  
 Doorsnede : enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm, al dan niet gelijkmatig verdeeld  
 Kleur zuivel : gelijkmatig ivoor tot geel  
 Kaaskorst : Gesloten, schoon, glad, droog, geelgekleurde kaascoating

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

Naam	% in product	Oorsprong
1. Gepast. koemelk	97,0	dierlijk
2. Zout	2,0	natuurlijk
3. Zuursel	0,8	micro-biol.
4. Calciumchloride	0,13	natuurlijk
5. Stremsel	0,03	dierlijk
6. Natriumnitraat	wordt niet toegevoegd	chemisch
7. Kaaskleurel	0,002	plantaardig

**3. Label informatie**

a) Ingrediënten kaas : gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, stremsel, kleurstof: E160a  
 b) Ingrediënten kaaskorst : plastic coating met natamycine  
 c) Allergenen ( volgens EG 2000/13) : koemelk (inclusief lactose)  
 Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is echter vrijwel niet aantoonbaar en neemt af naarmate de kaas rijpt

d) Voedingswaarden in gram per 100 gram kaas (gebaseerd op berekening met gemiddelde waarden, varieert met het seizoen):

energie :	kcal	363	vetten totaal	30,0	voedingsvezels	0
	KJ	1506	waarvan : verzadigde vetzuren	18,7	natrium (mg)	818
eiwit		23,4	enkelv. onverzadigde vetzuren	9,4	calcium (mg)	niet bepaald
koolhydraten		0	meerv. onverzadigde vetzuren	0,9		
			cholesterol	0,10		

e) Alle ingrediënten en hulpstoffen zijn GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003

**4. Fysisch / chemisch**

		minimaal	norm	maximaal	Methode
Eiwit	(g / 100 g)	21,4	23,4	25,4	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100 g)	28,0	30,0	32,0	NEN 3758
Vet in droge stof	(g / 100 g)	48,0	51,3	52,0	berekening
Zout	(g / 100 g)	1,8	2,0	2,2	NEN-EN-ISO 5943
Zout in droge stof	(g / 100 g)	3,1	3,5	3,9	NEN-EN-ISO 5943
Vocht	(g / 100 g)	39,1	41,6	44,1	NEN 3755
Nitraat	(mg / kg)			50	NEN-EN-ISO 14673-21
pH		5,15	5,22	5,35	NEN 3775

**5. Bacteriologie**

		streefwaarde	maximaal	Methode
Coliformen	per gram	<500	<1000	NEN-EN-ISO 4832
E- coli	per gram	<100	500	eigen methode QLIP
Entrobacteriaceae	per gram	< 100	<1000	gelijk aan ANA-619, ISO 21528-2
St. aureus	per gram	<10	100	gelijk aan ISO 68878-2 inclusief amendement 1 (2003)
Listeria monocyt.	in 25 g		afwezig	ISO 11290-1 inclusief amendement 1 (2004)
Salmonella	in 25 g		afwezig	gelijk aan ISO 6785 / IDF 93

**6. Houdbaarheid eindproduct**

Conform de volgende voorwaarden:  
 Algemene Handelsvoorwaarden voor de handel in kaas en de Geschillenregeling tevens Arbitragereglement van de Vereniging "Nederlandse Zuivelbeurs"

**7. Wetgeving**

Wettelijke eisen : In overeenstemming met de Nederlandse en Europese wetgeving en Federal Law No. 88-FL Technical regulation on Milk and Milk products van de Russische Federatie  
 Identificatie : Via kaasmerk