

**Productnaam** : Gouda HB Rond 48+ DGS  
**Productcode** : 032  
**Leeftijd** : belegen  
**Artikelnummer** : 032112

1. Productkenmerken		minimaal	norm	maximaal
Gewicht	(kg)	11,3	12,2	13,1
Diameter	(cm)	37,1	37,9	38,6
Lengte	(cm)		-	
Breedte	(cm)		-	
Hoogte	(cm)	10,9	11,4	11,9

Vorm : platcilindrisch "Gouds model"  
 Smaak : licht hartig, aromatisch  
 Consistentie : iets stevig, 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, kaasmerk en geelgekleurde kaascoating  
 Verpakking : banderol en vloeietiket

**2. Ingrediënten en hulpstoffen**

Naam	% in product	Oorsprong
1. Gepasteuriseerde koemelk	97,1	dierlijk
2. Zout	2,0	mineraal
3. Zuursel	0,8	microbieel
4. Calciumchloride	0,13	mineraal
5. Stremsel	0,03	dierlijk
6. Natriumnitraat	0,005	chemisch
7. Kaaskleurseel	0,002	plantaardig

**3. Label informatie**

- a) Ingrediënten kaas : gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E251; kleurstof: E160a.
- b) Ingrediënten kaaskorst : DGS banderol, DGS vloeietiket en plastic coating met natamycine
- c) Allergenen ( volgens EG 1169/2011) : koemelk (inclusief lactose); In de ingrediëntendeclaratie dient koemelk in een onderscheidende typografie te worden weergegeven.  
 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	kJ	1625	koolhydraten	0	cholesterol	0,11
	kcal	392	- waarvan suikers	0	natrium (mg)	787
vetten		32,4	vezels	0		
- waarvan verzadigde vetzuren		20,2	eiwitten	25,1		
- waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren		10,1	zout	2,0		
- waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren		1,0	calcium (mg)	850		

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)	23,1	25,1	27,1	NEN-EN-ISO 8968-1
Vet	(g / 100 g)	30,4	32,4	34,4	NEN 3758
Vet in droge stof	(g / 100 g)	48,0	51,7	52,0	berekening
Zout	(g / 100 g)	1,8	2,0	2,2	NEN-EN-ISO 5943
Zout in droge stof	(g / 100 g)	2,7	3,14	3,5	NEN-EN-ISO 5943
Vocht	(g / 100 g)	34,9	37,4	39,9	NEN 3755
Nitraat	(mg / kg)	-	35	50	NEN-EN-ISO 14673-21
pH		5,22	5,37	5,57	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