

|                |   |                  |                               |                     |                 |
|----------------|---|------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------|
| Fromage / Kaas | Grandeur 48% MG/MS rond 16kg / Grandeur 48+ rond 16kg |                  | Age du fromage / Leefijd kaas | Jeune / Jong        |                 |
| Date / Datum   | 29-11-2017  | Version / versie | 1                             | DOT nombre / nummer | 134-F ca. 6 wkn |

Based on: 037 13-4-17

| Caractéristiques de produit / Productkenmerken |   |                                |                   |
|--|---|--------------------------------|-------------------|
| Forme / Vorm                                   | Rond / 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/ Kleur zuivel                  | jaune / geel  | Couleur du croûte/ Kleur korst |                   |
|  |   | jaune / geel                   |                   |
| Dimensions / Afmetingen                        | Minimum / Minimum   | Average / Gemiddeld            | Maximum / Maximum |
| Poids / Gewicht (kg)                           | 15,2  | 16,1                           | 17,0              |
| Diamètre / Diameter (cm)                       | 39,3  | 40,1                           | 40,8              |
| Hauteur / Hoogte (cm)                          | 13,5  | 14,0                           | 14,5              |

| Dénomination légale / Wettelijke benaming  | Gouda 48% 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                                 | pasteurisés / gepasteuriseerd                   |
| Sel / zout   | 1,81                                       | NL                                 |   |
| Ferments lactiques / zuursel   | 0,8  | NL, DK                             |   |
| auxiliaires technologiques: chlorure de calcium / technische hulpstof: calciumchloride | 0,13                                       | NL                                 | E509  |
| Présure / stremsel   | 0,03                                       | NL                                 | animal / dierlijk                               |
| conservateur: nitrate de sodium / conserveermiddel: natriumnitrat                      | 0,005                                      | NL                                 | E251  |
| Colorant: Caroténoïdes / kleurstof: carotenen  | 0,002                                      | IE                                 | 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                             | 37,9              | 40,3         | 42,7              | NEN 3755            |
| Poids sec / Droge stofgehalte                       | 57,3              | 59,7         | 62,1              | Calcul / berekend   |
| Graisses totale / Vet totaal                        | 28,8              | 30,9         | 33,0              | NEN 3758            |
| MG dans le poids sec / Vet in droge stof            | 48,0              | 51,7         | 52,0              | Calcul / berekend   |
| Sel totale / Zout totaal                            | 1,63              | 1,84         | 2,05              | 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 | 53,2              | 58,3         | 63,8              | Calcul / berekend   |

**Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden**

| Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g |       |      |                     |
|--|-------|------|---------------------|
| Énergie / Energie  | 1549  | kJ   | Calcul / Berekening |
|  | 370   | kcal | Calcul / Berekening |
| Matières grasses / Vet   | 30,9  | g    | Calcul / Berekening |
| <i>dont / waarvan</i>  |       |      |                     |
| - acides gras saturés / verzadigde vetzuren                                | 19,1  | g    | Calcul / Berekening |
| - acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren           | 9,6   | g    | Calcul / Berekening |
| - acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren             | 0,9   | g    | Calcul / Berekening |
| Cholestérol / Cholesterol  | 102,2 | 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   | 23,9  | g    | Calcul / Berekening |
| Sel / Zout   | 1,84  | g    | Calcul / Berekening |
| Sodium / Natrium   | 723   | mg   | Calcul / Berekening |
| Calcium / Calcium  | 796   | 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 |
| Entrebactereaceae (cfu/g = kve/g)  | <100            | 1000              | ISO 21528-2       |
| E-coli (cfu/g = kve/g)   | <100            | 500               | method Qlip       |
| Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)   | <10             | 100               | ISO 68878-2       |
| Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)  |                 | absent            | ISO 11290-1       |
| Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)  |                 | absent            | ISO 6785          |
| Coliforms / coliformen (cfu/g = kve/g)   | <500            | 1000              | NEN-EN-ISO 4832   |

| Allergènes basés sur / Allergenen gebaseerd op LeDa 2.0 - 2011 |                    |                                    |                    |
|--|--------------------|------------------------------------|--------------------|
| Allergène / allergen   | Présent / Aanwezig | Allergène / allergen               | Présent / Aanwezig |
| Blé / Tarwe  | Non / Nee          | Noisettes / Hazelnoten             | Non / Nee          |
| Seigle / Rogge   | Non / Nee          | Noix / Walnoten                    | 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 / Mais  | 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 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  |