

Fromage / Kaas	Grandeur 48% MG/MS rond 16kg / Grandeur 48+ rond 16kg		Age du fromage / Leeftijd kaas	Vieux / Oud	
Date / Datum	29-11-2017	Version / versie	1	DOT nombre / nummer	134-F ca. 52 wkn

Based on: 037 13-4-17

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Rond / Rond		
Goût / Smaak	Doux - piquant / mild - scherp		
Consistance / Consistentie	Fort / Stevig		
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	jaune / geel	Couleur du croûte/ Kleur korst	
		jaune / geel	
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)	13,1	13,8	14,6
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	32,9	34,7	36,8	NEN 3755
Poids sec / Droge stofgehalte	63,2	65,3	67,1	Calcul / berekend
Graisses totale / Vet totaal	31,2	33,8	36,4	NEN 3758
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	48,0	51,7	52,0	Calcul / berekend
Sel totale / Zout totaal	1,77	2,01	2,26	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	47,8	52,4	57,9	Calcul / berekend

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden				
Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g				
Énergie / Energie	1694	kJ		Calcul / Berekening
	405	kcal		Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	33,8	g		Calcul / Berekening
dont / waarvan				
- acides gras saturés / verzadigde vetzu	20,9	g		Calcul / Berekening
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	10,5	g		Calcul / Berekening
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	1,0	g		Calcul / Berekening
Cholestérol / Cholesterol	111,8	mg		Calcul / Berekening
Glucides / Koolhydraten	0	g		Calcul / Berekening
dont / waarvan				
- sucres / suikers	0	g		Calcul / Berekening
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0	g		Calcul / Berekening
Fibres alimentaires / Vezels	0	g		Calcul / Berekening
Protéines / Eiwitten	26,2	g		Calcul / Berekening
Sel / Zout	2,01	g		Calcul / Berekening
Sodium / Natrium	791	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.

Conditionnement et DLUO / Bewaaradvies en houdbaarheid			
	Objectif / Doel	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Entrebactereaceae (cfu/g = kve/g)	<500	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 / allergeen	Présent / Aanwezig	Allergène / allergeen	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 / 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 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