

Fromage / Kaas	Hotelblok Holland 4 kg 48+		Age du fromage / Leeftijd kaas	Jeune / Jong	
Date / Datum		Version / versie	1	nombre / nummer	onbekend a

Based on: 1012 v4.1

Caractéristiques de produit / Productkenmerken			
Forme / Vorm	Rectangle / rechthoek		
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	Ivoire / Ivoorkleurig	Couleur du croûte/ Kleur korst	
		NA / N.v.t.	
Dimensions / Afmetingen	Minimum / Minimum	Average / Gemiddeld	Maximum / Maximum
Poids / Gewicht (kg)	3,4	3,8	4,3
Longueur / Lengte (cm)	12,2	12,5	12,8
Largeur / Breedte (cm)	29	30	31
Hauteur / Hoogte (cm)	9,5	10	10,5

Dénomination légale / Wettelijke benaming	Gouda 48% de 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	97,277	NL, DU, BE	pasteurisés / gepasteuriseerd
Sel / zout	1,995	NL	
Ferments lactiques / zuursel	0,596	NL, DK	
Présure / stremsel	0,003	NL, DK	microbieel / microbienne
Auxiliaires technologiques: Chlorure de calcium / technische hulpstof: Calcium chloride	0,129	NL	E509
Additifs du croûte / Additieven korst	NA / N.v.t.		
Croûte comestible? / Is de korst eetbaar?	N.A / N.v.t.		

Caractéristiques physiques et chimiques / Fysische en chemische kenmerken				
Paramètre / Parameter	Minimum / Minimum	Norme / Norm	Maximum / Maximum	Méthode / Methode
Humidité / Vochtgehalte	41,5	43,0	44,5	NEN 3755
Poids sec / Droge stofgehalte	55,5	57,0	58,5	Calcul / berekend
Graisses totale / Vet totaal	26,6	27,9	29,3	Calcul / berekend
MG dans le poids sec / Vet in droge stof	48,0	49,0	50,0	NEN-EN-ISO 1735
Sel totale / Zout totaal	1,6	2,1	2,4	Calcul / berekend
Sel dans le poids sec / Zout in droge stof	2,6	3,5	4,4	Calcul / berekend
Nitrate / Nitraat (mg / kg)			10	ISO 14673-2
pH	5,1	5,3	5,5	NEN 3775

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden			
Valeurs nutritionnelles moyennes par / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g			
Énergie / Energie	1426	kJ	Calcul / Berekening
	344	kcal	Calcul / Berekening
Matières grasses / Vet	27,9	g	Calcul / Berekening
<i>dont / waarvan</i>			
- acides gras saturés / verzadigde vetzuren	19,3	g	Littérature / Literatuur
- acides gras mono-insaturés / enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7,8	g	Littérature / Literatuur
- acides gras polyinsaturés / meervoudig onverzadigde vetzuren	0,8	g	Littérature / Literatuur
- acides gras trans / Transvet	0,5	g	Littérature / Literatuur
Cholestérol / Cholesterol	89,8	mg	Littérature / Literatuur
Glucides / Koolhydraten	0,0	g	Littérature / Literatuur
<i>dont / waarvan</i>			
- sucres / suikers	0,0	g	Littérature / Literatuur
- ajoutée sucres / toegevoegd suiker	0,0	g	Littérature / Literatuur
Fibres alimentaires / Vezels	0,0	g	Littérature / Literatuur
Protéines / Eiwitten	23,1	g	Calcul / Berekening
Sel / Zout	2,00	g	Calcul / Berekening
Sodium / Natrium	784	mg	Calcul / Berekening
Calcium / Calcium	941	mg	Littérature / Literatuur
Potassium / Kalium	94	mg	Littérature / Literatuur
Fer / IJzer	0,20	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine A / Vitamine A	291	ug	Littérature / Literatuur
Thiamine (B1) / Thiamine (B1)	0,0	mg	Littérature / Literatuur
Riboflavine (B2) / Riboflavine (B2)	0,3	mg	Littérature / Literatuur
Niacine (B3) / Niacine (B3)	0,1	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine C / Vitamine C	0,0	mg	Littérature / Literatuur
Vitamine D / Vitamine D	0,3	ug	Littérature / Literatuur

Conditionnement et DLUO / Bewaaradvies en houdbaarheid	
DLUO à la fabrication / Houdbaarheid na productie	180 dagen / 180 jours

Caractéristiques microbiologiques (Fin DLUO) / Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)				
	Target / Doel	Maximum / Maximum	End best before / Einde	Method / Methode
Entreobactereaceae (cfu/g = kve/g)			<5000	ISO 21528-2
E-coli (cfu/g = kve/g)	100	1000	<1000	ISO 16649-2
Coag. pos. staphylococci (cfu/g = kve/g)	100	1000	<100.000	DIN EN ISO 6888-1
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	<100	DIN EN ISO 11290-1
Salmonella spp. (cfu/25 g = kve/25 g)		absent	absent	DIN EN ISO 6579
Levures / gisten (cfu/g = kve/g)	10.000	100.000	<100.000	ASU L 01.00-37
Moisissures / schimmels (cfu/g = kve/g)	100	1000	not visible	ASU L 01.00-37

Allergènes basés sur / Allergenen gebaseerd op LeDa 2.0 - 2011			
Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig	Allergène / allergeen	Présent / Aanwezig
Blé / Tarwe	Non / Nee	Noisettes / Hazelnooten	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 / Diervoeder, gebruikt in de keten, 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			Oui / Ja
Végétalien / Veganistisch			Non / Nee
Ce produit satisfait aux législations européennes et néerlandaises / Dit product voldoet aan Europese en Nederlandse wetgeving			Oui / Ja