

KB "houtgerijpt" belegen 12kg

Datum opmaak 08-04-2019
 Datum afgifte 08-04-2019



Eindproductiespecificatie

Merknaam KB "houtgerijpt" belegen 12kg
 GN-code
 Receptuurcode 110120
 EAN-code HE
 EAN-code CE
 Bruto gewicht 0
 Netto gewicht 0

Productomschrijving

Noord-Hollandse gouda (BOB) 48+ belegen

Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160b)
 E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1633 kJ
Energie	389 kcal
Vetten	32.25 g
- Verzadigde	21.93 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9.43 g
- Meervoudig onverzadigd	0.89 g
- Trans	0.73 g
Cholesterol	103.21 mg
Koolhydraten	0.0 g
- Suikers	0.0 g
Voedingsvezels	0.0 g
Eiwitten	25.10 g
Zout	1.44 g
Natrium	0.577 g
Calcium	0.813 g
Organische zuren	1.00 g

Eigenschappen

Allergenen informatie

1 : gluten	-
1.1 : tarwe	-
1.2 : rogge	-
1.3 : gerst	-
1.4 : haver	-
1.5 : spelt	-
1.6 : kamut	-
2.0 : schaaldieren	-
3.0 : ei	-
4.0 : vis	-
5.0 : aardnoten (pinda's)	-
6.0 : soja	-
7.0 : melk	+
8 : noten (schaalvruchten)	-
8.1 : amandelen	-
8.2 : hazelnoten	-
8.3 : walnoten	-
8.4 : cashewnoten	-
8.5 : pecannoten	-
8.6 : paranoten	-
8.7 : pistachenoten	-
8.8 : macademianoten	-
9.0 : selderij	-
10.0 : mosterd	-
11.0 : sesam	-
12.0 : zwaveldioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/L , u	-
13.0 : lupine	-
14.0 : weekdieren	-
20.0 : lactose	+
21.0 : cacao	-
22.0 : glutamaat (E620 – E625)	-
23.0 : kippenvlees	-
24.0 : koriander	-
25.0 : maïs	-
26.0 : peulvruchten	-
27.0 : rundvlees	-
28.0 : varkensvlees	-
29.0 : wortel	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof	62.7		Berekend
pH-waarde	5.3	5.1 – 5.5	NEN 3775
Vet in droge stof	51.4	50.4 – 52	ISO 1735
Vocht	37.3		Berekend
Vocht in vetvrije stof	55.1		berekend

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	belegen
Smaak	lets pittig
Consistentie	Voldoende stevig, snijbaar
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kleur korst	Geel/oranje
Korstbewerking	Kaasplastic met natamycine
Vorm	Plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	11kg
Afmetingen (mm)	D: ca. 350, H: max 115

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2
Enterobacteriaceae/coliformen	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	Abs/25g		ISO 6579
Listeria monocytogenes	Abs/25g		ISO 11290-1
campylobacter			

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	Gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72
Behandeltijd	15 sec
product/grondstof doorstraald	Nee
Metaaldetectie	Ja
Ferro (min. detectiegrens)	4 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	5 mm
RVS (min. detectiegrens)	6 mm
Vrij van GGO?	Ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	Ja
Geschikt voor vegetariërs?	Nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code		
Lengte		
Breedte		
Hoogte		
Gewicht		
Variabel gewicht		
Aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking						
Omverpakking						

Leverings- en bewaarcondities

Wijze transport	Gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	Ca. 13
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer? n.v.t

EG code

Europese bescherming? BOB

EU-beschermingslogo op product aanwezig?

Douanecode 04069078

Weidemelk? Ja

Weidemelk logo op product aanwezig?



Affineur de fromage De Kaasboer

Ottergemsesteenweg-Zuid 804, 9000 Gent

KB 12kg mi-vieux 48+

Date de mise: 08-04-2019

Date de remise: 08-04-2019

Marque déposée KB 12kg mi-vieux 48+

Code 110120



Désignation

Noord-Hollandse Gouda (AOP) 48+ MG/ES mi-vieux

Liste d'ingrédients

Lait de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure animale, conservateur (E251), colorant (E160b)

Valeurs nutritionnelles

	100 g
Energétique	1633 kJ
Energétique	389 kcal
Matières grasses	32.25 g
- Acides gras saturés	21.93 g
- Acides gras mono-insaturés	9.43 g
- Acides gras polyinsaturés	0.89 g
- Trans-saturé	0.73 g
Cholestérol	103.21 mg
Glucides	0.00 g
- Sucres	0.00 g
Fibre alimentaire	0.00 g
Protéines	25.10 g
Sel	1.44 g
Sodium	0.577 g
Calcium	0.813 g
Organic acids	1.00 g

Allergènes

1 : gluten	-
1.1 : blé	-
1.2: seigle	-
1.3: orge	-
1.4: avoine	-
1.5: epeautre	-
1.6: blé de khorasan	-
2.0: crustacés	-
3.0: oeuf	-
4.0: poisson	-
5.0: archides/cacahuètes	-
6.0: soja	-
7.0: lait	+
8.0: fruits à coques	-
8.1: amandes	-
8.2: noisettes	-
8.3: noix	-
8.4: noix de cajou	-
8.5: noix de pécon	-
8.6: noix de brésil	-
8.7: pistaches	-
8.8: noix de Macadamia et noix du Queensland	-
9.0: céleri	-
10.0: moutarde	-
11.0: grains de sésame	-
12.0: dioxyde de sulfure et sulfites (E220 – E228)	-
13.0: lupine	-
14.0: mollusques	-
20.0: lactose	+
21.0: cacao	-
22.0: glutamate (E620 – E625)	-
23.0: poulet	-
24.0: coriandre	-
25.0: maïs	-
26.0: légumineuse	-
27.0: boeuf	-
28.0: porc	-
29.0: carotte	-

Données physico-chimiques

	Average %	Tolerance	Méthode
Extrait sec	62.7		Calculé
Valeu du pH	5.3	5.1 – 5.5	NEN 3775
Matière grasse/extrait sec	51.4	50.4 – 52	ISO 1735
Teneur en humidité	37.3		Calculé
Humidité sur extrait sec	55.1		Calculé

Caractéristiques organoleptiques du produit

Type de lait	Lait de vache
Age	mi-vieux
Goût	Quelque chose de piquant
Consistance	Suffisamment ferme, tranchable
Couleur produit	Uniformémeent l'ivoire au jaune
Couleur croûte	Jaune/orange
Traitement de croûte	enrobage plastique avec de natamycine
Forme	Plat-cylindrique avec 2 angles ronds (modèle Gouda)
Poids	11.00kg
Type de pois	Poids variable
Dimensions (mm)	D: ca. 350 / H: max. 115

Caractéristiques microbiologiques

	Valeur limitées (ucf/g)	Maximum (ucf/g)	Méthode
Antérobactériacés/coliformes	<100	1.000	ISO 21528-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Levures	<1.000	10.000	ISO 6611
Listeria monocytogenes	Abs/25g		ISO 11290-1
Salmonella spp.	Abs/25g		ISO 6579
moisissures	<100	1.000	ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-2

Traitements subis lors de la préparation du produit

Traitement thermique du lait	Pasteurisé
Température de traitement (°C)	72.0 °C
Durée de traitement	= 15sec.
Produit/matière première irradiée	Non
Détection de métaux	Oui
Ferreux (limite de détection min.)	4.00
Non ferreux (limite de détection min.)	5.00
Inox (limite de détection min.)	6.00
Le produit est exempt d'OGM?	Oui
Le produit est exempt de corps étrangers	Oui
Le produit est-il conçu pour des végétariens?	Non
Le produit est-il biologique/écologique	Non

Information de la logistique

	Emballage primaire	Emballage secondaire
EAN code		

Emballage unité consommateur

Fontion d'utilisation type de matériau poids

Emballage unité commerciales

Type de matériau

Poids g

Conditions de livraison et stockage

Manière de transport	Réfrigéré
Température de transport (°C)	<7
Autres conditions	
Temperature à la livraison (°C)	<7
Temperature de stockage (°C)	Ca. 13
Durée de consercvation à la livraison	Disponible sur demande
Format DLUO	

Autres renseignements

Emballé dans une atmosphère protectrice? n/a

CE code

Protection européenne? AOP

Logo protection européenne sur le produit?

Code de restitution 04069078

Lait de pasturage? Oui

Logo lait de pasturage sur le produit?