

KB "houtgerijpt" jong belegen 12kg

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



Eindproductiespecificatie

Merknaam KB "houtgerijpt" jong belegen 12kg
 GN-code
 Receptuurcode 110110
 EAN-code HE
 EAN-code CE
 Bruto gewicht 0
 Netto gewicht 0

Productomschrijving

Noord-Hollandse gouda (BOB) 48+ jong belegen

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

| | 100 g |
|---------------------------|--------------|
| Energie | 1588 kJ |
| Energie | 378 kcal |
| Vetten | 31.35 g |
| - Verzadigde | 21.32 g |
| - Enkelvoudig onverzadigd | 9.17 g |
| - Meervoudig onverzadigd | 0.86 g |
| - Trans | 0.71 g |
| Cholesterol | 100.33 mg |
| Koolhydraten | 0.0 g |
| - Suikers | 0.0 g |
| Voedingsvezels | 0.0 g |
| Eiwitten | 24.4 g |
| Zout | 1.40 g |
| Natrium | 0.561 g |
| Calcium | 0.791 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 | 61 | | Berekend |
| pH-waarde | 5.3 | 5.1 – 5.5 | NEN 3775 |
| Vet in droge stof | 51.4 | 50.4 – 52 | ISO 1735 |
| Vocht | 39 | | Berekend |
| Vocht in vetvrije stof | 56.8 | | berekend |

Productkenmerken

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Melksoort | koemelk |
| Leeftijd | Jong belegen |
| Smaak | Mild, zuiver |
| 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 | 12kg |
| 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? | |

KB 12kg jeune reposé 48+

Date de mise: 08-04-2019

Date de remise: 08-04-2019

Marque déposée KB 12kg jeune reposé 48+

Code 110110



Désignation

Noord-Hollande 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 | 1588 kJ |
| Energétique | 378 kcal |
| Matières grasses | 31.35 g |
| - Acides gras saturés | 21.32 g |
| - Acides gras mono-insaturés | 9.17 g |
| - Acides gras polyinsaturés | 0.86 g |
| - Trans-saturé | 0.71 g |
| Cholestérol | 100.33 mg |
| Glucides | 0.00 g |
| - Sucres | 0.00 g |
| Fibre alimentaire | 0.00 g |
| Protéines | 24.4 g |
| Sel | 1.40 g |
| Sodium | 0.561 g |
| Calcium | 0.791 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 | 61 | | 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 | 39 | | Calculé |
| Humidité sur extrait sec | 56.8 | | Calculé |

Caractéristiques organoleptiques du produit

| | |
|----------------------|--|
| Type de lait | Lait de vache |
| Age | Jeune reposé |
| Goût | doux |
| Consistance | Suffisamment ferme, tranchable |
| Couleur produit | Uniformément l'ivoire au jaune |
| Couleur croûte | Jaune/orange |
| Traitement de croûte | Enrobage plastique aves de natamycine |
| Forme | Plate-cylindrique avec deux coins arrondis |
| Poids | 12.00kg |
| 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 |
| Listeria monocytogenes | | Abs/25g | |
| campylobacter | | | |

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?