

## KB "houtgerijpt" jong belegen 16kg

Datum opmaak 05-04-2019  
 Datum afgifte 05-04-2019



### Eindproductiespecificatie

Merknaam KB "houtgerijpt" jong belegen 16kg  
 GN-code  
 Receptuurcode 110210  
 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

	<b>100 g</b>
Energie	1587 kJ
Energie	378 kcal
Vetten	31.4 g
- Verzadigde	21.4 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9.2 g
- Meervoudig onverzadigd	0.9 g
- Trans	0.7 g
Cholesterol	100.5 mg
Koolhydraten	0.0 g
- Suikers	0.0 g
Voedingsvezels	0.0 g
Eiwitten	24.3 g
Zout	1.71 g
Natrium	0.69 g
Calcium	0.79 g
Organische zuren	1.0 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**

	<b>Gemiddeld %</b>	<b>Tolerantie</b>	<b>Methode</b>
Vocht	38.8		berekend
Droge stof gehalte	61.2		Berekend
Vet in droge stof	51.3	50.3 – 52	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	56.6		berekend
pH-waarde	5.3	5.1 – 5.2	NEN3775

### **Productkenmerken**

Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	Jong belegen
Smaak	Karakteristiek, licht pikant
Consistentie	Voldoende stevig
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kleur korst	Geel/oranje
Korstbewerking	Kaasplastic met natamycine
Vorm	Plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	16.2k (14.7 – 17.7)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350, H: 135

### **Microbiologische kenmerken**

	<b>Streefwaarde (kve/g)</b>	<b>Maximum (kve/g)</b>	<b>Methode</b>
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 21258-2
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)	
Behandeltijd	
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 voor rijping
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
Douanecode	04069078
Weidemelk?	ja
Weidemelk?	Ja

## KB 16kg jeune reposé 48+

Date de mise: 08-04-2019

Date de remise: 08-04-2019

Marque déposée KB 16kg jeune reposé 48+

Code 110210



### Désignation

Noord-Hollande Gouda (AOP) 48+ MG/ES jeune reposé

### Liste d'ingrédients

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

### Valeurs nutritionnelles

	<b>100 g</b>
Energétique	1587 kJ
Energétique	378 kcal
Matières grasses	31.40 g
- Acides gras saturés	21.35 g
- Acides gras mono-insaturés	9.20 g
- Acides gras polyinsaturés	0.9 g
- Trans-saturé	0.7 g
Cholestérol	100.5 mg
Glucides	0.00 g
- Sucres	0.00 g
Fibre alimentaire	0.00 g
Protéines	24.3 g
Sel	1.71 g
Sodium	0.69 g
Calcium	0.79 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 soufre 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	61.2		Calculé
Valeu du pH	5.3	5.1 – 5.5	NEN 3775
Matière grasse/extrait sec	51.3	50.3 – 52	ISO 1735
Teneur en humidité	38.8		Calculé
Humidité sur extrait sec	56.6		Calculé

### Caractéristiques organoleptiques du produit

Type de lait	Lait de vache
Age	Jeune reposé
Goût	Caractéristique, piquante
Consistance	Solide
Couleur produit	Ivoire, jaune
Couleur croûte	Jaune/orange
Traitement de croûte	Enrobage de plastique
Forme	Plat-cylindrique avec 2 angles ronds (modèle Gouda)
Poids	16.2kg
Type de pois	Poids variable
Dimensions (mm)	D: ca. 350 / H: max. 135

### 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?