

## KB "houtgerijpt" oud 16kg

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



### Eindproductiespecificatie

Merksnaam KB "houtgerijpt" oud 16kg  
 GN-code  
 Receptuurcode 110240  
 EAN-code HE  
 EAN-code CE  
 Bruto gewicht 0  
 Netto gewicht 0

### Productomschrijving

Noord-Hollandse gouda (BOB) 48+ oud

### Ingrediëntendeclaratie

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

### Voedingswaarde

	<b>100 g</b>
Energie	1745 kJ
Energie	421 kcal
Vetten	34.5 g
- Verzadigde	23.5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	10.1 g
- Meervoudig onverzadigd	0.9 g
- Trans	0.8 g
Cholesterol	110.5 mg
Koolhydraten	0.0 g
- Suikers	0.0 g
Voedingsvezels	0.0 g
Eiwitten	26.7 g
Zout	1.89 g
Natrium	0.75 g
Calcium	0.86 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	32.7		Berekend
Droge stof gehalte	67.3		Berekend
Vet in droge stof	51.3	50.3 – 52.0	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	50.0		Berekend
pH-waarde	5.3	5.1 – 5.5	NEN 3775

### **Productkenmerken**

Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	oud
Smaak	Sterk aromatisch, pikant
Consistentie	stevig
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoor tot geel
Kleur korst	Geel/oranje
Korstbewerking	Kaasplastic met natamycine
Vorm	Plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	14.7 kg (13.2 – 16.2)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350, H: max 127

### **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 21528-2
Escherichia coli	<10	<100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	Abs/25g	Abs/25g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Abs/25g	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?	Nee
EG code	
Europese bescherming?	BOB
Douanecode	04069078
Weidemelk?	ja



Affineur de fromage De Kaasboer

Ottergemsesteenweg-Zuid 804, 9000 Gent

## KB 16kg vieux 48+

Date de mise: 09-04-2019

Date de remise: 09-04-2019

Marque déposée KB 16kg vieux 48+

Code 110240



### Désignation

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

### Liste d'ingrédients

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

### Valeurs nutritionnelles

	100 g
Energétique	1745 kJ
Energétique	421 kcal
Matières grasses	34.5 g
- Acides gras saturés	23.5 g
- Acides gras mono-insaturés	10.1 g
- Acides gras polyinsaturés	0.9 g
- Trans-saturé	0.8 g
Cholestérol	110.55 mg
Glucides	0.00 g
- Sucres	0.00 g
Fibre alimentaire	0.00 g
Protéines	26.7 g
Sel	1.89 g
Sodium	0.75 g
Calcium	0.86 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	67.3		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	32.7		Calculé
Humidité sur extrait sec	50.0		Calculé

### Caractéristiques organoleptiques du produit

Type de lait	Lait de vache
Age	Vieux
Goût	Forte, aromatique, piquant
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	14.7 kg
Type de pois	Poids variable
Dimensions (mm)	D: ca. 350 / H: max. 127

### 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)	°C
Durée de traitement	sec.
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?