

KB "houtgerijpt" romig jong 16 kg

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



Eindproductiespecificatie

Merknaam KB "houtgerijpt" romig jong 16 kg
 GN-code
 Receptuurcode 110200
 EAN-code HE
 EAN-code CE
 Bruto gewicht 0
 Netto gewicht 0

Productomschrijving

Noord-Hollandse gouda 48+ jong
 Dit is een BOB kaas

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1524 kJ
Energie	368 kcal
Vetten	30.4 g
- Verzadigde	20.7 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8.9 g
- Meervoudig onverzadigd	0.8 g
- Trans	0.7 g
Cholesterol	98 mg
Koolhydraten	0.0 g
- Suikers	0.0 g
Voedingsvezels	0.0 g
Eiwitten	23.4 g
Zout	1.8 g
Natrium	0.71 g
Calcium	-
Organische zuren	-

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
Vocht	40.8	39.1 – 41.9	
Droge stof gehalte	59.2	58.1 – 60.9	
Vet in droge stof	51.3	50.3 – 52	
Vocht in vetvrije stof	58.62		Berekend
pH-waarde	5.3	5.1 – 5.5	

Productkenmerken

Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	Jong
Smaak	Vers, mild
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	16.4 kg (14.8 – 18.0)
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	
Schimmels	100	1.000	
Staphylococcus aureus	10	100	
Enterobacteriaceae/coliformen	100	1.000	
Escherichia coli	10	100	
Salmonella spp.		Abs/25g	
Listeria monocytogenes		Abs/25g	
campylobacter			

Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	Gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
product/grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
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)	12-14 voor rijping
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar



Affineur de fromage De Kaasboer

Ottergemsesteenweg-Zuid 804, 9000 Gent

KB 16kg jeune 48+

Date de mise: 08-04-2019

Date de remise: 08-04-2019

Marque déposée KB 16kg jeune 48+

Code 110200



Désignation

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

Liste d'ingrédients

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

Valeurs nutritionnelles

	100 g
Energétique	1524 kJ
Energétique	368 kcal
Matières grasses	30.4 g
- Acides gras saturés	20.7 g
- Acides gras mono-insaturés	8.9 g
- Acides gras polyinsaturés	0.8 g
- Trans-saturé	0.7 g
Cholestérol	98 mg
Glucides	0.0 g
- Sucres	0.0 g
Fibre alimentaire	0.0 g
Protéines	23.4 g
Sel	1.8 g
Sodium	0.71 g
Calcium	-
Organic acids	-

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: mais	-
26.0: légumineuse	-
27.0: boeuf	-
28.0: porc	-
29.0: carotte	-

Données physico-chimiques

	Average %	Tolerance	Méthode
Extrait sec	59.2		
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	40.8		
Humidité sur extrait sec	58.5	5.1 – 5.5	Calculé

Caractéristiques organoleptiques du produit

Type de lait	Lait de vache
Age	Jeune
Goût	Doux, pur
Consistance	Suffisamment forte
Couleur produit	Uniformément l'ivoire au jaune
Couleur croûte	Jaune/orange
Traitement de croûte	Enrobage plastique avec de natamycine
Forme	Plate-cylindrique avec deux coins arrondis
Poids	16.4 kg
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

Emballé dans une atmosphère protectrice?	n/a
CE code	
Protection européenne?	AOP
Logo protection européenne sur le produit?	
Code de restitution	04069078
Lait de pâturage?	Oui
Logo lait de pâturage sur le produit?	