

Merksnaam	NH JONG BELEGEN 48+ 16K
Code	132168

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	1587	kJ
Energie	378	kcal
Vetten	31,4	g
- Verzadigd	21,4	g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,2	g
- Meervoudig onverzadigd	0,9	g
- Trans	0,7	g
Cholesterol	100,5	mg
Koolhydraten	0,00	g
- Suikers	0,00	g
Vezels	0,00	g
Eiwitten	24,3	g
Zout	1,71	g
Natrium	0,69	g
Calcium	0,79	g
Organische zuren	1,0	g

Allergenen Informatie

1.0 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	+
8.0 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 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
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	38,8		berekend
Droge stof gehalte	61,2		berekend
Vet in droge stof	51,3	50,3 - 52,0	ISO 1735
Vocht in vetvrije stof	56,6		berekend
pH- waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	karacteristiek, licht pikant
Consistentie	voldoende stevig
Kleur zuivel	gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Kleur korst	geel/oranje
Korstbewerking	plastic coating met natamycine
Vorm	plat-cilindrisch met 2 ronde hoeken
Gewicht	16,2 kg (14,7 - 17,7)
Afmetingen (mm)	D: ca. 350 / H: max. 135

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 21258-2
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Salmonella spp.	abs/25g		ISO 6579
Listeria monocytogenes	abs/25g		ISO 11290-1

Ondergane 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 vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	08717389057199	
aantal stuks	1.00	

Verpakkingsmateriaal

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

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van 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
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	
Europese bescherming?	BOB
Douanecode	0406 9078
Weidemelk?	ja