

TECHNISCHE PRODUCTFICHE : Jonge kaas BonGou

Product

Productnaam	Belegen gouda kaas
Leeftijd	4 weken
Omschrijving	Jonge kaas in sneetjes – 250 gr BonGou
Artikelcode	41474
Land van oorsprong	Nederland

Productkenmerken

Smaak	Mild, zuiver
Consistentie	Voldoende stevig en snijdbaar
Doorsnede	Enkele min of meer ronde openingen van 1 – 10 mm
Kleur zuivel	Gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Korst	Schoon, glad, droog, goed gesloten

Ingrediënten

Ingrediënten (in kaas)	Gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, stremsel
Toevoegingen	
Conserveermiddelen	(E251)
Kleurmiddelen	Annatto E160b(ii)
Ingrediënten in korst	Plastic coating met natamycine
Oorsprong van de melk	Nederland

Percentuele receptuur

Samenstelling van de melk (inclusief zuursel)	+/- 97.9 %
Zout	+/- 2.1 %
Stremsel	< 0.02 %
NaNo3 (E251)	< 0.004 %
Kleursel	< 0.0001 %

Verpakking

Aantal stuks per verpakking	7
Aantal stuks per doos	30
Gewicht per verpakking	250 gram
Gewicht per doos	7.500 kg
Omverpakking	Bon gou doos
Soort verpakking	PET-PA-EVOH-PE Reclosable

Bewaarvoorschriften

Houdbaarheid	60 dagen vanaf productiedatum
Bewaartemperatuur	Tussen 2 – 7°C
Na openen	12 uur in koeling
Vervoer	Eigen gekoeld transport

Voedingswaarden (per 100 gr)

Energie	1543 Kj
Energie	367 kcal
Totaal vetten	30.5 g
-waarvan verzadigde	20.8 g
Koolhydraten	0 g
-waarvan suikers	0 g
Eiwitten	23.5 g
Zout	1.79 g
Natrium	0.71 g
Calcium	0.76 g
Organische zuren	1.0 g
Cholesterol	97.7 mg

Fysische en chemische kenmerken

Normen		gemiddeld	tolerantie	methode
Vochtgehalte	%	40.5		Berekend
Droge stof gehalte	%	59.5		Berekend
Vet in droge stof	%	51.3	50.3 – 52	IOS 1735
Vocht in vetvrije stof		58.3		Berekend
%pH-waarde		5.3	5.1 – 5.5	NEN 3775

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
Enterobacteriae/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

Allergenen (ALBA)

1.0	Gluten	-	8.6	Paranoten	-
1.1	Tarwe	-	8.7	Pistachenoten	-
1.2	Rogge	-	8.8	Macadamianoten	-
1.3	Gerst	-	9.0	Selderij	-
1.4	Haver	-	10.0	Mosterd	-
1.5	Spelt	-	11.0	Sesam	-
1.6	Kamut	-	12.0	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-	-
2.0	Schaaldieren	-	13.0	E228)	-
3.0	Ei	-	14.0	Lupine	-
4.0	Vis	-	20.	Weekdieren	+
5.0	Aardnoten (pinda's)	-	21.0	Lactose	-
6.0	Soja	-	22.0	Cacao	-
7.0	Melk	+	23.0	Glutamaat (E620-E625)	-
8.0	Noten(schaalvruchten)	-	24.0	Kippenvlees	-
8.1	Amandelen	-	25.0	Koriander	-
8.2	Hazelnoten	-	26.0	Mais	-
8.3	Walnoten	-	27.0	Peulvruchten	-
8.4	Cashewnoten	-	28.0	Rundvlees	-
8.5	Pecannoten	-	29.0	Varensvlees	-
				Wortel	-