

TECHNISCHE PRODUCTFICHE :Belegen kaas BonGou**Product**

Productnaam	Belegen gouda kaas
Leeftijd	24 weken
Omschrijving	Belegen sneetjes – 200 gr BonGou
Artikelcode	41475
Kaascode	Volgens landbouw kwaliteitswet
Wettelijke eisen	In overeenstemming met NL en EU - wetgeving

Productkenmerken

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

Ingrediënten

Ingrediënten (in kaas)	Gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, stremsel
Toevoegingen	
Conserveermiddelen	NaNo3 (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

Gewicht per eenheid	+/- 33 gram
Gewicht per verpakking	200 gram
Aantal stuks per verpakking	6 sneetjes
Aantal stuks per omverpakking	318
Verpakking	blanco mp/250xxhfp hersluitbaar
Soort verpakking	onder beschermde atmosfeer (aligal 13)
Omverpakking	kartonnen doos BonGou
Pallet	Euro

Voedingswaarden (per 100 gr)

Gebaseerd op berekening met gemiddelde waarden, varieert met het seizoen

		Onafgeronde waarde	etiketteringsadvies
Energie	kJ	1.659	1.659
Energie	kcal	395	395
Eiwit	g	25.3	25
Koolhydraten	g	sporen	0
Waarvan : suikers	g	sporen	0
Totaal vet	g	32.9	33
Waarvan:-verzadigd vet	g	22.4	22
-enkelvoudig onverzadigd vet	g	9.6	10
-meervoudig onverzadigde vetzuren	g	0.9	1
cholesterol	mg	105.2	105
industriële transvetzuren	g	0	0
zuivel transvetzuren	g	0.74	0.7
vezels	g	0	0
natrium	mg	833	830
organische zuren	g	1	
calcium (CA2+)	mg	818	820

Fysische en chemische kenmerken

Gebaseerd op standaarden voor monsternamen

Normen	gemiddeld	tolerantie	methode
Vochtgehalte %	35.8	3.0	ISO 5534
Vetgehalte d.s. %	51.2	2.0	ISO 1735/IDF 5
Vetgehalte kaas %	32.9	2.0	ISO 1735/IDF 5
Zoutgehalte ds %	3.3	1.0	IDF88:1988
Zoutgehalte kaas %	2.1	1.0	IDF88:1988
Nitraat (NaNo3)ppm <	40	50	ISO 14673-2/IDF 189-2
pH	5.3	0.2	NEN 3775

Microbiologische kenmerken

Gebaseerd op standaarden voor monsternamen

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat

c = maximum aantal eenheden waarvan de waarde tussen m en M ligt

limiet

	n	c	m	M	methode
Coagulase positive staphylococci cfu/g	5	2	0	100	ISO 5944/IDF 60
Listeria monocytogenes cfu/25g	5	0	afwezig	n.v.t.	ISO 11290-1
Salmonella cfu/25g	5	0	afwezig	n.v.t.	AOAC 95507
E. coli cfu/g	5	2	10	100	ISO 16649-2/IDF 170
Enterobacteriaceae cfu/g			100	1.000	ISO 21528-2
Schimmels cu/g			100	1.000	IDF 94B
Gisten cfu/g			1.000	10.000	IDF 94B

Allergenen (ALBA)

Allergenen lijst conform EU 200/13 zoals gewijzigd	Melk en producten daarvan
--	---------------------------

Declaraties

GMO	Nee	Statement beschikbaar
Bestraald	Nee	Statement beschikbaar
Vegetarisch	Nee	
Halal	Ja	
Kosher	Nee	
Regelgeving	Volgens NI en Europese wetgeving	

Houdbaarheidstermijn

Gesloten verpakking	60 dagen
Geopende verpakking	12 uur in koeling

Opslag en bewaring, transport

Bewaring	Volgens FIFO (First In First Out)
Bewaringstemperatuur	Min. 2° C – max. 7° C
Vervoer	Onder koeling
Vervoerstemperatuur	Min. 2° C – max. 7° C

Opmerkingen

Dit document is met de grootst mogelijke zorg samengesteld uit informatie gebaseerd op productsamenstelling en de huidige kennis van de publicatie van dit document
 Onze leverancier behoudt het recht voor productsamenstelling te wijzigen en hierdoor kan de productspecificatie onderhevig zijn aan veranderingen.