

PRODUCTGEGEVENS		Belegen gouda NH Cono ZL 13 kg		16/06/2020
Naam productgroep	Goudakaas 48%	Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcilindrische gouda	
Land van herkomst	Nederland	Instrastat-code	04069078	
Artikelcode	hele kaas 6004 (Cono België 913040)			
	halve kaas 6104 (Cono België 913044)			
	kwart kaas 6104 (Cono België 913045)			
EAN-code	hele kaas 95425002846049			
	halve kaas 95425002847046			
	kwart kaas 95425002848043			
Verpakking	los of vacuum			
Afmeting	diameter 37 cm	hoogte	13 cm	
Gewicht	12,5 kg			
Lotcode	productiedatum			

INGREDIËNTEN	
Bestanddeel	% herkomst
Koemelk	97,8 NL
Zout	1,7 NL
Zuursel	0,5 NL
Stremsel	0,02 NL
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL
Natriumnitraat E251	0,004 NL

FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN	
Zoutgehalte	1,80%
Vet-drogestof	51,30%
Water	38,00%
pH	5,2-5,6

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Textuur/Consistentie	halfhard
Kleur	geel
Geur/Smaak	smeuïg en mild

VOEDINGSWAARDEN per 100 g		
Energie	387 kcal	1606 kJ
Vetten waarvan		31,8 g
- verzadigde vetzuren		22,9 g
- enkelv. onverz. vetz.		8 g
- meerv. onverz. vetz.		1 g
Koolhydraten waarvan		0 g
- suikers		0 g
Eiwitten		25,2 g
Zout (NaCl)		1,8 g
Cholesterol		90 mg
Vitamine A		363 RE
Vitamine C		0 mg
Calcium		871 mg
Natrium		719 mg
Ijzer		0,2 mg

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
	na productie	op THT
Totaal coliformen	< 500/g	< 5000/g
Gisten	< 1000/g	< 10000/g
Schimmels	< 100/g	< 100/g
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

ALLERGENEN						
melkeiwit +	ei -	noten -	weekdier -	sesamzaad -		
lactose -	vis -	soja -	selderij -	sulfiet (E220 t/m E228) -		
gluten -	pinda -	schaaldier -	mosterd -	lupine -		

BEWAARCONDITIES		
Temperatuur	max. 17°C	vacuüm : max. 6°C
Houdbaarheid	48 dagen na verpakking	vacuüm : 90 dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	

GEGEVENS PRODUCTENT	
BeeversKaas bv	Zagerijstraat 9 - 2960 Brecht - tel +32 3 633 24 11
Erkenningsnummer	B CO 488
Certificatie	BRC
	ACS

<i>Groupe de produits</i>	Gouda 48%	<i>Description produit</i>	Fromage à pâte mi-dure
<i>Pays d'origine</i>	Pays-Bas	<i>Code douanier</i>	04069078
<i>Numéro d'article</i>	roue 6004 (Cono België 913040)		
	roue 1/2 6104 (Cono België 913044)		
	roue 1/4 6104 (Cono België 913045)		
<i>code EAN</i>	roue 95425002846049		
	roue 1/2 95425002847046		
	roue 1/4 95425002848043		
<i>Méthode emballage</i>	en vrac ou sous-vide		
<i>Unité</i>	diametre 37 cm	<i>Hauteur</i>	13 cm
<i>Poids</i>	12,5 kg		
<i>Lot</i>	date de production		

INGREDIENTS	
Déclaration	% origine
Lait de vache	97,8 NL
Sel	1,7 NL
Ferments lactiques	0,5 NL
Présure	0,02 NL
Colorant E160b(ii)	0,002 NL
Conservateur E251	0,004 NL

VALEURS PHYSICOCHIMIQUES	
Sel	1,80%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	38,00%
pH	5,2-5,6

INFORMATIONS ORGANOLEPTIQUES	
Texture/consistance	mi-dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	doux

VALEURS NUTRITIVES par 100 g		
Energie	387 kcal	1606 kJ
Matières grasses		31,8 g
- dont saturés		22,9 g
- dont monosaturés		8 g
- dont poly-insaturés		1 g
Glucides		0 g
- dont sucres		0 g
Protéines		25,2 g
Sel (NaCl)		1,8 g
Cholestérol		90 mg
Vitamine A		363 RE
Vitamine C		0 mg
Calcium		871 mg
Sodium		719 mg
Fer		0,2 mg

VALEURS MICROBIOLOGIQUES		
	après production	DLUO
Coliformes	< 500/g	< 5000/g
Levures	< 1000/g	< 10000/g
Moississures	< 100/g	< 100/g
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

ALLERGENES									
protéine de lait +	oeuf	-	noix	-	mollusques	-	sesame	-	
lactose	-	poisson	-	soja	-	céleri	-	sulfite (E220 t/m E228)	-
gluten	-	arachide	-	crustacés	-	moutarde	-	lupin	-

CONDITIONS DE CONSERVATION		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 6°C
DLUO	48 jours après emballage	sous-vide : 90 jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

INFORMATIONS DU PRODUCTEUR	
BeeversKaas bv	Zagerijstraat 9 - 2960 Brecht - tel +32 3 633 24 11
Agrément	B CO 488
Certification	BRC
	ACS