

Macrobiologische kenmerken

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

		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 12990-1
Samonella	cfu/25g	5	0	afwezig	n.v.t. AOAC 955.07
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100 ISO 16649-2/IDF 170
Enterobacteriaceae	cfu/g			100	1000 ISO 21528-2
Schimmels	cfu/g			100	1000 IDF 94B
Gisten	cfu/g			1000	10000 IDF 94B

Voedingswaarde (per 100 g)*Gebaseerd op berekening met gemiddelde waarden, varieert met het seizoen.*

		onafgeronde waarde	Etiketteringsadvies
Energie	kJ	1.530	1.530
Energie	kcal	364	364
Eiwit	g	23,3	23
Koolhydraten	g	sporen	0
<i>waarvan</i>			
- suikers	g	sporen	0
Totaal vet	g	30,3	30
<i>waarvan</i>			
- verzadigd vet	g	20,6	21
- enkelvoudig onverzadigd vet	g	8,9	9
- meervoudig onverzadigde vetzuren	g	0,8	1
Cholesterol	mg	97,0	97
Industriële transvetzuren	g	0	0
Zuivel transvetzuren	g	0,68	0,7
Vezels	g	0	0
Natrium	mg	768	770
Organische zuren	g	1	
Calcium	mg	754	750

Allergenenmelk
lactose**Bewaaraadvies**

Bewaartemperatuur

minimum

4 °C

maximum

7 °C

Algemeen

Product Gouda hotelblok jong beleggen
leeftijd ± 8 weken

Product kenmerken**Product omschrijving**

Identificatie Kaasmerk
Vorm Platte blokvorm
Smaak sterk aromatisch, pikant
consistentie Snijdbaar, Voldoende stevig
Doorsnede Enkele min of meer ronde openingen van 1-10 mm
Interne kleur Geïjkmaticg ivoorkeurig tot geel
Korst Schoon, Glad, Droog, Goed gesloten
Kleur kaascoating

Ingrédients

Ingrédients (in kaas) Gepasteuriseerde koemelk, Zout, Zuursel, Stremsel
Toevoegingen
Conservingsmiddelen NaNO₃ (E251)
Kleurmiddelen Annatto (E160b)
Ingrédients (in korst) Nederland
Oorsprong van de melk

Percentuele receptuur

Samenstelling van de melk (incl. Zuursel)	±	98,00 %
Zout	±	2,00 %
Stremsel	<	0,02 %
NaNO ₃ (E251)	<	0,001 %
Kleurseel	<	0,0001 %

Fysische chemische kenmerken**Normen**

	gemiddeld	tolerantie	methode
Vochtgehalte	40,8	3,0	ISO 5534
Vetgehalte droge stof	51,2	2,0	ISO 1735 / IDF 5
Vetgehalte kaas	30,3	2,0	ISO 1735 / IDF 5
Zoutgehalte droge stof	3,3	1,0	IDF88:1988
Zoutgehalte kaas	2,0	1,0	IDF88:1988
Nitraat (NaNO ₃)	8	10	ISO 14673-2 / IDF 189-2
pH	5,3	0,2	NEN 3775