

Productspecificatie**Gouda VV Oud Overj. NH Schuitje**

Artikelnummer 2007A

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 27/06/2017

Omschrijving

Product	Gouda VV Oud Overj. NH Schuitje
Netto gewicht	0.250 kg
Afmeting (cm)	35 x 35 x 11.5
Smaak	Mild
Consistentie	Elastisch
Kleur	Gelijkmatig ivoorkleurig tot geel
Melksoort	Gepasteuriseerde koemelk
Herkomst	Nederland

Ingrediënten

Omschrijving	Herkomst	Waarde
Gepasteuriseerde koemelk	Nederland	97,78
Zout	Nederland	1,7
Zuursel (melk)	Nederland	0,5
Dierlijk stremsel	Nederland	0,02
Kleurstof (E160a)	Nederland	0,001
Conserveermiddel (E251)	Nederland	0,004

Voedingswaarden per 100 gram

Omschrijving	Waarde	Wijze	Omschrijving	Waarde	Wijze
Energie (kJ)	1660	berekend	Koolhydraten (g)	0	berekend
Energie (kcal)	400	berekend	waarvan;		berekend
Vet (g)	33,2	berekend	suikers (g)	0	berekend
waarvan;		berekend	Vezels (g)	0	berekend
verzadigde vetzuren (g)	22,5	berekend	Eiwitten (g)	25,5	berekend
enkelvoudig onverzadigde	9,8	berekend	Zout (g)	1,89	berekend
meervoudig onverzadigde	0,89	berekend	Natrium (mg)	754	berekend
Transvetten (g)	0,78	berekend	Calcium (mg)	740	berekend
Cholesterol (mg)	106	berekend			

Fysisch / Chemische kenmerken per 100 gram

Omschrijving	Streefwaarde	Minimum	Maximum	Methode
Vochtgehalte (%)	35,5	34	37	ISO 5534
Droge stofgehalte (%)	64,5	63	66	Calculated
Vetgehalte droge stof (%)	50	48	52	ISO 1735
Zoutgehalte droge stof (%)	2,9	2,4	3,4	Calculated
pH	5,3	5,1	5,5	NEN 3775
Nitraat (mg / kg)			5,5	

Productspecificatie**Gouda VV Oud Overj. NH Schuitje**

Artikelnummer 2007A

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 27/06/2017

Microbiologische normen

Omschrijving	Norm	Maximum	Methode
Enterobacteri	<100	1.000	ISO 21528-2
Coag. pos. staphylococci	<10	100	ISO 6888-2
Listeria monocyt.	Afw./25g		ISO 11290-1
Salmonella	Afw./25g		ISO 6579
Gisten	<1.000	10.000	ISO 6611
Schimmels	<100	1.000	ISO 6611
E-Coli	<10	100	ISO 16649-2

Transport en opslagcondities

Bewaartemperatuur: 12-14°C

Allergenen informatie

Tarwe	<input type="checkbox"/>	Pistachenoten	<input type="checkbox"/>
Rogge	<input type="checkbox"/>	Macademianoten	<input type="checkbox"/>
Gerst	<input type="checkbox"/>	Selderij	<input type="checkbox"/>
Haver	<input type="checkbox"/>	Mosterd	<input type="checkbox"/>
Spelt	<input type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>	Sulfiet >10 mg/Kg	<input type="checkbox"/>
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	Lupine	<input type="checkbox"/>
Ei	<input type="checkbox"/>	Weekdieren	<input type="checkbox"/>
Vis	<input type="checkbox"/>	Lactose*	<input checked="" type="checkbox"/>
Aardnoten (pinda's)	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Glutamaat (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>
Melk	<input checked="" type="checkbox"/>	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>
Amandelen	<input type="checkbox"/>	Koriander	<input type="checkbox"/>
Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	Maïs	<input type="checkbox"/>
Walnoten	<input type="checkbox"/>	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>
Cashewnoten	<input type="checkbox"/>	Rundvlees	<input type="checkbox"/>
Pecannoten	<input type="checkbox"/>	Varkensvlees	<input type="checkbox"/>
Parannoten	<input type="checkbox"/>	Wortel	<input type="checkbox"/>

* Jonge kaas bevat sporen van lactose, de hoeveelheid is vrijwel niet aantoonbaar. Lactose neemt af naarmate de kaas rijpt. Oudere kaassoorten kunnen echter altijd sporen van lactose bevatten.

Wetgeving

GMO vrij conform EU regulation	Ja
Product/ grondstof doorstraald	Nee
Beschermde oorsprongsbenaming (BOB) kaas	Ja
Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) kaas	Nee
Biologische kaas	Nee
Vegetarisch	Nee
Veganistisch	Nee
Dit product voldoet aan EU en NL wetgeving	Ja

Productspecificatie**Gouda VV Oud Overj. NH Schuitje**

Artikelnummer 2007A

EG nummer Z 0118 EG

Afdruk datum 02/10/2017

Uitgifte datum 27/06/2017

Opmerkingen

De rijping van de kaas gaat door. Wanneer de kaas goed wordt onderhouden is de kaas vrijwel onbeperkt houdbaar.

Deze productspecificatie is met de grootst mogelijke zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht. Kaas is echter een natuurproduct, door seizoensinvloeden en rijping kunnen variaties optreden in waarden. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard m.b.t. eventuele onjuistheden in deze productspecificatie.