

Gouda 48% Jong Belegen 18x18x18mm 6x1kg

Datum afgifte 23-2-2024



ERP Code	10000040
----------	----------

Ingrediënten

	Percentage
Gouda	98 %
- gepasteuriseerde melk	95.16 %
- zout	2.33 %
- zuursel	<1 %
- stremsel	<1 %
- conserveringsmiddel (E251)	<1 %
- kleurstof (E160a)	<1 %
zetmeel	2 %

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde MELK, zout, zetmeel, zuursel, stremsel, conserveringsmiddel (E251), kleurstof (E160a).

Voedingswaarde

	100 g
Energie (kJ)	1577 kJ
Energie (kcal)	377 kcal
Eiwit	23.9 g
Koolhydraten	1.6 g
- Suikers	0 g
Vetten	30.9 g
- Verzadigde vetzuren	19.3 g
Vezels	0 g
Vocht	38.1 %
Zout	2.4 g
pH	5.2

Datum afgifte 23-2-2024



Allergenen Informatie

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Pinda's (aardnoten)	-
Soja	-
Melk	+
Noten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Datum afgifte 23-2-2024



Microbiologische eigenschappen

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococcen	<100	Kve/g
Gisten/Schimmels	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notities

Product en proces

Proces	Kaas conditioneren, op breedte brengen, in plakken snijden, onder beschermende atmosfeer verpakken en etiketteren, koel opslaan.
Vorm	18x18x18mm
Gewicht	L4 6 x 1 kilo
Beschermende atmosfeer	CO2 / N2 (O2 < 3% tijdens verwerking).

Overige informatie

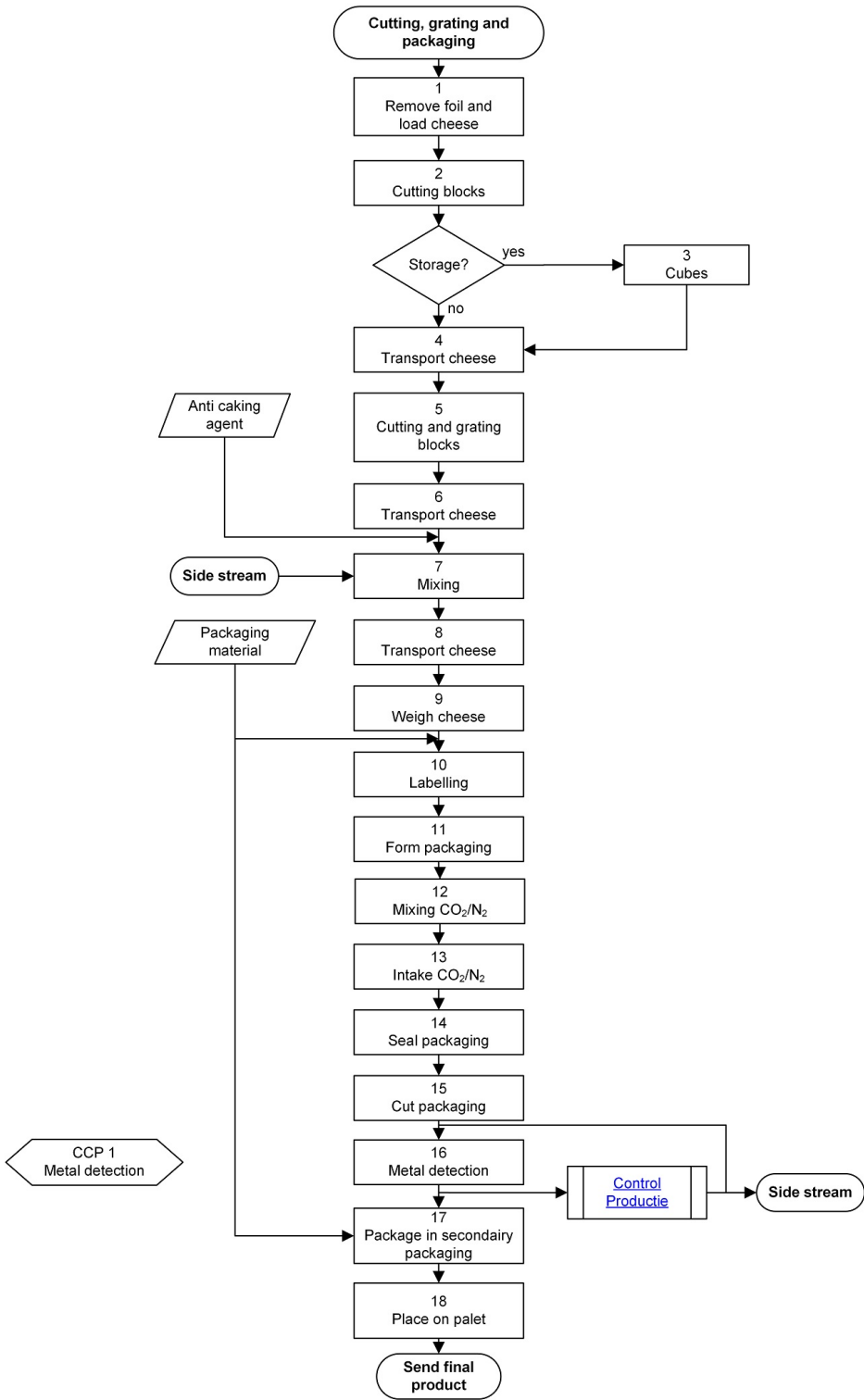
GMO status	Product is GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003.
Houdbaarheid/opslag	10 weken bij maximaal 7 °C.

Authorisatie

Naam	Karel Kruyswijk
Afdeling	Q.A.



Flowdiagram



Datum afgifte

23-2-2024

Statements

Gluten

Hereby we guarantee our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) No 828/2014.

Radiation

No raw materials or products of Vepo Cheese have been exposed to radiation with the intent to preserve them.

Primary packaging material

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

- European Regulation (EC) no. 1935/2004
- European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments
- Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Bodegraven, 13.12.2023



Vepo Cheese
PO Box 10
2410 AA BODEGRAVEN
THE NETHERLANDS

Ing. K. Kruyswijk
QA Specialist
Vepo Cheese

Vepo Cheese, location Bodegraven

Vepo Cheese, location Oudewater

EC approval:



EC approval:



Quality certificates:

Download certificates at www.vepocheese.com