

PRODUCTGEGEVENS		Belegen gouda NH Cono ZL 13 kg				Versie: 2		4/07/2023	
Naam productgroep		Goudakaas 48%				Productbeschrijving		Halfharde kaas, type platcylindrische gouda	
Land van herkomst		Nederland				Instratat-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							

INGREDIENTEN	
Bestanddeel	% herkomst
Gepasteuriseerde koemelk	98 NL
Zout	1,5 NL - DE
Zuursel	0,5 NL - DK
Stremsel (microbieel)	0,01 NL - DK
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL - DK

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	vol en rijk

VOEDINGSWAARDEN		per 100 g
Energie	387 kcal	1606 kJ
Vetten waarvan		
- verzadigde vetzuren		31,8 g
- enkelv. onverz. vetz.		22,9 g
- meerv. onverz. vetz.		8 g
		1 g
Koolhydraten waarvan		
- suikers		0 g
		0 g
Eiwitten		
Zout (NaCl)		25,2 g
Cholesterol		1,8 g
Vitamine A		81 mg
Vitamine C		361 RE
Calcium		0 mg
Natrium		826 mg
Ijzer		719 mg
		0,2 mg

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
	na productie	op THT
Gisten	< 300/g	< 300.000/g
Schimmels	< 300/g	Visueel afwezig
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Coag. Pos. Staphylococci	< 100/g	< 100.000/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
Houdbaarheid	48 dagen na verpakking
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid
	vacuüm : max. 7°C
	vacuüm : 90 dagen na verpakken

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

SPECIFICATION DU PRODUIT		Gouda Demi-Vieux NH Cono ZL 13 kg		Versie: 2		4/07/2023	
Groupe de produits		Gouda 48%		Description produit		Fromage à pâte mi-dure	
Pays d'origine		Pays-Bas		Code douanier		04069078	
Numéro d'article	roue	6004 (Cono België		913040)			
	roue 1/2	6104 (Cono België		913044)			
	roue 1/4	6104 (Cono België		913045)			
code EAN	roue	95425002846049					
	roue 1/2	95425002847046					
	roue 1/4	95425002848043					
Méthode emballage		en vrac ou sous-vide					
Unité	diametre	37 cm		hauteur	13 cm		
Poids	12,5 kg						
Lot	date de production						

INGREDIENTS	
Déclaration	% origine
Lait de vache pasteurisé	98 NL
Sel	1,5 NL
Ferments lactiques	0,5 NL
Présure (Microbien)	0,01 NL
Colorant E160b(ii)	0,002 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	plein et riche

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	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Sodium	719 mg	
Fer	0,2 mg	

VALEURS MICROBIOLOGIQUES		
	après production	DLUO
Levures	< 300/g	< 300.000/g
Moississures	< 300/g	visuellement absent
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Coag. Pos. Staphylocoques	< 100/g	< 100.000/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	-	crustaces	-	moutarde	-	lupin	-

CONDITIONS DE CONSERVATION		
Temperature	max. 17°C	sous-vide : max. 7°C
DLUO	48 jours après emballage	sous-vide : 90 jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

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