

# Productspecificatie

## Algemene artikelgegevens

Artikelnr.	03453
Artikelomschrijving	2 plaks Gouwenaar Light 30+
Artikelomschrijving	30 x 0,030kg
Wettelijke omschrijving	Kaas 30+
E.G.-erkenningsnummer	NL Z 0507 EG
Goedercencode	04069089

## Productsamenstelling

Naam.	Oorsprong.	% E-nummer	Aanwezig.	Functie.	Land van herkomst.
gepasteuriseerde koeMELK	Dierlijk	97,5535	±		
zout	Mineraal	1,8000	±	ingrediënt	
zuursel (MELK)	Microbiol.	0,6000	±	verzuring	
stremsel	Dierlijk	0,0200	<=	stremming	
natriumnitraat	Mineraal	0,0150 E251	<=	conserveermiddel	
calciumchloride *	Mineraal	0,0100 E509	<=	stremmingshulpstof	
annatto	Plantaardig	0,0015 E160B	<=	kleurstof	
natamycine (in de korst)	Microbiol.	0,0001 E235	<=	conserveermiddel	
annatto (in de korst)	Plantaardig	0,0000 E160BKOR	<=	kleurstof	

\* Technische hulpstof; declaratie op etiket niet van toepassing.

## Declaratieadvies

gepasteuriseerde koeMELK,zout,zuursel (MELK),stremsel,conserveermiddel:E251,kleurstof:E160B

\* E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

## Organoleptische karakteristieken

Vorm	Smedig, kleine ronde openingen verdeeld over het oppervlak
Interne kleur	Gelijkmatig ivoorkeurig tot geel
Smaak	Fris, aromatisch, nootachtig
Geur	Mild
Consistentie	Plakjes

## Fysisch - chemische gegevens

	Norm	Min	Max	Methode
pH-waarde		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Vochtgehalte (%)	44,2		52,0	NEN-3754
Vet in droge stof(%)		30	35	Calculatie
Zoutgehalte (%)		1,0	3,0	ISO-1738

## Voedingswaarden per 100 gram (gemiddeld in gram tenzij anders vermeld) Bron: Berekend

Energie (kJ)	1.222
Energie (kcal)	293
Vetten	19,1
Waarvan verzadigd	12,6
Waarvan onverzadigd	5,2
Waarvan meerv. Onverzadigd	0,6
Waarvan trans	0,4
Cholesterol (mg)	62
Koolhydraten	0,0
Waarvan suikers	0,0
Zetmeel	0,0
Vezels	0,00
Eiwitten	30,3
waarvan dierlijk	30,3
Zout	1,86
Natrium (mg)	742
Calcium (mg)	969

Onze producten zijn natuurproducten. De bovenstaande voedingswaarden kunnen op basis van van bijvoorbeeld natuurlijke rijping en seizoensinvloeden fluctueren.

## Allergendata

Dit product bevat: Vanuit receptuur / via kruisbesmetting



# Productspecificatie

Melk Receptuur  
Lactose Receptuur

Allergenen zijn afwezig tenzij hierboven anders vermeld wordt.

## Bewaaradvies en houdbaarheid

Gekoeld bewaren (2-7°C). Na openen beperkt houdbaar.

Probeer wisselende temperaturen te vermijden om bederf als gevolg van condensvorming te voorkomen.

Houdbaarheid (bij productie) 120 dagen

Houdbaarheid (bij levering) 55 dagen

## Productclaims

Dit product is geschikt voor / vrij van:

Coeliakie / Glutenvrij

Niet doorstraald

## Microbiologische normen

	n	c	m	M	Eenheid	Methode
Schimmel			<100	1.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Gisten			<10.000	50.000	kve/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria monocytogenes			<100	<100	kve/g	ISO-11290-2
Salmonella			abs/25g	abs/25g	kve/25g	ISO-6579
Staphylococcal enterotoxins			<10	100	kve/g	ISO-6888-1
Escherichia coli			<10	100	kve/g	ISO-16649-2

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat, c = maximum aantal eenheden waarvan de waarde tussen m en M ligt.

## Verpakkingsinformatie

### Consumenteneenheid

Vorm	Plakjes	
Afmetingen mm (L x B x H)	170x150x4	
Diameter (mm)	0	
E-weging	Ja	
Brutogewicht	33,1	Gram
Nettogewicht	30	Gram
Tarra CE	3,1	Gram
Plakmaten	10x10cm	
Verpakkingscondities	30% koolzuur (CO2) - 70% stikstof (N2)	
EAN-code	8710866014906	
Structuur EAN	EAN 13 8710866XXXXXC	
Codering THT	31-12-16 (DD-MM-JJ)	
Codering lotnummer CE	WO, Art, Lijn, Datum, Tijd	

### Verkoopeenheid

Verkoopeenheid	DOOS	
Afmetingen mm (L x B x H)	397x153x70	
Brutogewicht	1,098	Kilogram
Nettogewicht	0,9	Kilogram
Tarra VE	0,19	Kilogram
EAN-code	08710866055657	
Structuur EAN	0 XXXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord	
Codering lotnummer VE	Art, Lijn	

### Pallet

Palletsoort	Euro (80x120cm)	
Afmetingen mm (L x B x H)	1.200x800x920	
Brutogewicht	202,77	Kilogram
Nettogewicht	179,85	Kilogram
Gewicht tussenlegger	0,92	Kilogram
Gewicht Palletwrapping	0,00	Kilogram
Aantal per laag	15	
Aantal lagen	11	
Aantal per pallet	165	

## Verklaring

Volgens Verordening (EG) nr 1829/2003 en (EG) nr 1830/2003 is het hierboven beschreven product niet genetisch gemodificeerd en / of bevat



# Productspecificatie

geen levensmiddelen, additieven en aroma's gemaakt van genetisch gemodificeerde organismen. Incidentele of technisch niet vermijdbare verontreiniging met genetisch gemodificeerd materiaal tot een grenswaarde van 0,9% op basis van de afzonderlijke bestanddelen, wordt uitgesloten. Het beschreven product hoeft niet als zodanig geëtiketteerd te worden volgens hierboven genoemde verordening.

---

Deze versie vervangt alle voorgaande versies: een nieuwe versie wordt niet automatisch toegezonden.