

HOTELBLOK GOUDA 48%

EAN 54 200532 0593 4

TECHNISCHE FICHE – 21/04/2017

Ingrediënten: koemelk (97,88%), zout, zuursel, stremsel, calciumchloride.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1426 kJ 344 kcal
Koolhydraten	0 g
- waarvan suikers	0 g
Vetten	27,9 g
- waarvan verzadigde vetten	19,3 g
Proteïnen	23,1 g
Vezels	0 g
Zout	2,0 g

Allergenen: + = aanwezig
- = afwezig volgens recept
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macadamianoten	-
Noten	-
Selderij	-

HOTELBLOK GOUDA 48%

EAN 54 200532 0593 4

TECHNISCHE FICHE – 21/04/2017

Mosterd	-
Pindanoten	-
Soja	-
Melk	+
Amandelen	-
Sesam	-
Sulfiet > 10 mg/kg	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 – E625)	-
Kip	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rund	-
Varken	-
Wortel	-

Productkenmerken

Vorm	Rechthoek		
Smaak	Mild, zuiver		
Consistentie	Voldoende stevig, snijdbaar		
Doorsnede	Enkele, min of meer ronde openingen (1-10 mm), al dan niet gelijkmatig verdeeld.		
Kleur zuivel	Ivoorkleurig	Kleur korst	-
Afmetingen	Minimum	Gemiddeld	Maximum
Gewicht		4,0 kg	
Lengte		30 cm	
Breedte		12,5 cm	
Hoogte		10 cm	

HOTELBLOK GOUDA 48%

EAN 54 200532 0593 4

TECHNISCHE FICHE – 21/04/2017

Fysische en chemische kenmerken

Norm	Minimum	Gemiddeld	Maximum	Methode
Vochtgehalte	41,5	43,0	44,5	NEN 3755
Droge stof gehalte	55,5	57,0	58,5	Berekend
Vet totaal	26,6	27,9	29,3	Berekend
Vet in droge stof	48	49	50	NEN-EN-ISO 1735
Zout totaal	1,6	2	2,4	Berekend
Zout in droge stof		3,5		Berekend
Nitraat			10 mg/kg	ISO 14673-2
pH	5,1	5,3	5,4	NEN 3775

Bewaaradvies en houdbaarheid

Opslag condities	4-7°C
Houdbaarheid na productie	9 maanden
Houdbaarheid na afleveren	6 maanden

Microbiologische kenmerken (einde houdbaarheid)

	Doel	Maximum	Methode
Entreobactereaceae (cf/g = kve/g)	<1	10000	ISO 21528-2
E-coli (cf/g = kve/g)	<1	100	ISO 16649-2
Coag. Pos. Staphylococci (cfu/g = kve/g)	<10	100	ISO 6888-2 Incl. amendement 1
Listeria monocyt. (cfu/25 g = kve/25 g)	Afwezig	Afwezig	ISO 11290-1
Salmonella spp (cfu/25 g = kve/25 g)	Afwezig	Afwezig	ISO 6579
Gisten (cfu/g = kve/g)	<100	1000	ISO 6611
Schimmels (cfu/g = kve/g)	<50	500	ISO 6611

HOTELBLOK GOUDA 48%

EAN 54 200532 0593 4

TECHNISCHE FICHE – 21/04/2017

Wetgeving

GMO vrij conform EU regulation no. 1829/2003 en 1830/2003	Ja
GMO vrij gecertificeerd	Neen
Doorstraald ingrediënt	Neen
BOB kaas	Neen
BGA kaas	Neen
Biologische kaas	Neen
Kosher	Neen
Halal	Neen
Vegetarisch	Ja
Veganistisch	Neen
Dit product voldoet aan Europese en Nederlandse wetgeving	Ja

Disclaimer

Kaas is een natuurproduct waardoor er door natuurlijke rijping en seizoensinvloeden, variaties kunnen optreden in waarden. Deze grondstofsificatie is met de grootst mogelijk zorg opgesteld en gebaseerd op gegevens die betrouwbaar worden geacht en naar beste weten zijn verstrekt. Geen aansprakelijkheid wordt aanvaard met betrekking tot eventuele onjuistheden in de specificaties. De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening conform Europese wetgeving en zijn uitsluitend bedoeld als richtlijn.