

| 1. PRODUCTGEGEVENS | | | |
|---------------------------|---|----------|--------------------------|
| 1.1. Productbenaming | Extra belegen Gouda Conokaas 18kg | | |
| 1.2. Naam productgroep | Goudakaas 48% | | |
| 1.3. Productbeschrijving | Halfharde kaas, type platcilindrische gouda | | |
| 1.4. Land van herkomst | Nederland | | |
| 1.5. Instrat-code | 04069078 | | |
| 1.6. Bewerking | Receptie en controle, vervolgens keren en kaasdek middel aanbrenge n, rijpen in gecontroleerde atmosferische omstandigheden en verhandelen (transport). | | |
| 1.7. Ingrediënten | Bestanddeel | % | Land van herkomst |
| | Koemelk | 97.63 | NL |
| | Keukenzout | 2.00 | NL |
| | Zuursel | 0.01 | NL |
| | Stremsel | 0.01 | NL |
| | Kleurstof annato | 0.01 | NL |
| | Calciumchloride | 0.01 | NL |
| | Natriumnitrat (conserveermiddel) | <0.005 | F |
| | | | |

| 1.8. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN | |
|---------------------------------------|---|
| 1.8.1. Textuur/Consistentie | Halfhard, smedig met ronde openingen |
| 1.8.2. Kleur | Geel |
| 1.8.3. Geur en smaak | Fris, aromatisch, rijke smaak, zeer pittig afsmaken |

| 1.9. FYSIO-CHEMISCHE RICHTWAARDEN | |
|--|------------------|
| 1.9.1. Zoutgehalte | 2.0 % (+/- 10%) |
| 1.9.2. Nitraat | < 50mg/kg |
| 1.9.3. Vochtgehalte | 36.6 % (+/- 10%) |
| 1.9.4. pH | 5.3 – 6.2 |

| 1.10. VOEDINGSWAARDE PER 100 GR | |
|--|----------------------|
| 1.10.1. Energie | |
| - energie | 395.00 kcal(+/- 10%) |
| - energie | 1639.00 kJ(+/- 10%) |
| 1.10.2. | |
| - dierlijk eiwit | 25.6 g(+/- 10%) |
| - totaal vet | 32.5 g(+/- 10%) |
| - verzadigd | 23.4 g(+/- 10%) |
| - enkelv. onverzadigd | 8.1 g(+/- 10%) |
| - meerv. onverzadigd | 1.0 g(+/- 10%) |
| - zout (NaCL) | 2.0 g(+/- 10%) |
| - water | 36.6 g(+/- 10%) |
| - cholesterol | 81 mg |
| 1.10.3. Vitaminen | |
| - vitamine A | 361 RE |
| - vitamine C | 0.00 mg |
| 1.10.4. Mineralen | |
| - calcium | 826.00 mg |
| - natrium | 786.00 mg(+/- 10%) |
| - ijzer | 0.10 mg |

| 1.11. BACTERIOLOGISCHE NORMEN | | |
|--------------------------------------|------------------|--------------------|
| | m (na productie) | M (op vervaldatum) |
| 1.11.1. Totaal coliformen | < 500/g | < 5000/g |
| 1.11.2. Gisten | < 1000/g | < 10000/g |
| 1.11.3. Schimmels | < 100/g | < 100/g |
| 1.11.4. Salmonella | Afwezig in 25g | |
| 1.11.5. Listeria monocytogenes | Afwezig in 1g | |
| 1.11.6. Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1000/g |
| 1.11.7. E. coli | < 100/g | < 1000/g |

| 2. VERPAKKING | |
|--|--|
| 2.1. Aard van de verpakking (*) | Vacuüm |
| 2.2. a) Eenheidsverpakking | Klantspecifiek : - individueel - per pallet - per kaasbox |
| b) Afmeting individueel (+/- 10%) | Diameter : 40 cm Hoogte : 13.8 cm |
| 2.3. Gewicht per eenheidsverpakking (+/- 10%) | Individueel 15,8kg Overige klantspecifiek |
| 2.4. Etiket gegevens | |
| 2.4.1. Handelsnaam | CONOKAAS EXTRA BELEGEN 18KG CONO DEMI-VIEUX EXTRA 18KG |
| 2.4.2. Artikelcode (nummer) | 6012 (CoBe : 918060) 6112 (CoBe : 918064) (CoBe : 918065) |
| (*) | |
| (**) | |
| 2.4.3. Verpakkingsdatum | actuele datum |
| 2.4.4. T.H.T. | 60 dagen na verpakkingsdatum |
| 2.4.5. Bewaar temperatuur | max. 17°C |
| Bewaar temperatuur (*) | max. 6°C |
| 2.4.6. Erkenningsnummer | B CO 488 |
| 2.4.7. Gewicht bij verpakking | actueel gewicht |
| 2.4.8. EAN-128 | 01 9 542500284612C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD |
| (*) | 01 9 542500284712C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD |
| (**) | 01 9 542500284812C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD |
| 2.5. Verklaring lotnummer | Productiedatum |
| (*) alleen van toepassing op 1/2 kazen voor grootverbruik | |
| (**) alleen van toepassing op 1/4 kazen voor grootverbruik | |

| 3. BEWAARCONDITIES | |
|---------------------------|---|
| 3.1. Stockage | Hele kazen min. 6° en max. 17°C Verpakte kazen (halve) min. 2° en max. 6°C |
| 3.2. Houdbaarheid | 60 dagen |
| 3.3. Transport | Per vrachtwagen |
| 3.4. Gebruik | Vers en in gerechten (koud of warm) |

4. ALLERGENEN

(+) = Bevat sporen van...

(-) = Is vrij van...

(?) = Kan mogelijk sporen bevatten van...

| | | | | | |
|-----|---------------------------|---|-----|---------------------------|---|
| 1. | Gluten | - | 20. | Tarwe | - |
| 2. | Glutenbevattende granen | - | 21. | Notenolie | - |
| 3. | Schaal- en schelpdieren | - | 22. | Pinda's | - |
| 4. | Kippe-ei | - | 23. | Pindaolie | - |
| 5. | Vis | - | 24. | Varkensvlees | - |
| 6. | Noten (en aardnoten) | - | 25. | Sesamolie | - |
| 7. | Soja-eiwit (en Soja-olie) | - | 26. | Glutaminaat (E620 – E625) | - |
| 8. | Koemelkeiwit | + | 27. | Kippenvlees | - |
| 9. | Selderij | - | 28. | BHA-BHT (E320,E321) | - |
| 10. | Sesam | - | 29. | Benzoëzuur (E210 – E213) | - |
| 11. | Sulfiet (E220 – E227) | - | 30. | Parabeen (E214 – E219) | - |
| 12. | Mosterd | - | 31. | Azo-kleurstoffen | - |
| 13. | Lactose | - | 32. | Tartrazine (E102) | - |
| 14. | Rogge | - | 33. | Sorbinezuur (E200 – E203) | - |
| 15. | Fructose | - | 34. | Kaneel | - |
| 16. | Maïs | - | 35. | Vanilline | - |
| 17. | Cacao | - | 36. | Koriander | - |
| 18. | Gist | - | 37. | Rundvlees | - |
| 19. | Peulvruchten | - | 38. | Umbelliferae | - |
| | | | 39. | Sacharose | - |
| | | | 40. | Lupine | - |
| | | | 41. | Weekdieren | - |