



Datum opmaak: 04-01-2021  
Datum afgifte: 28-03-2022  
Pagina: 1

Merknaam GSN-NH ZEGEL Z.BEL. 48+ 230G  
Code 132500

## Productomschrijving

Noord-Hollandse Gouda (BOB) 48+ jong belegen

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: E251, kleurstof: E160b(ii)

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.602 kJ
Energie	386 kcal
Vetten	31,54 g
- Verzadigd	21,88 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,74 g
- Meervoudig onverzadigd	0,92 g
- Trans	0,78 g
Cholesterol	100,94 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	24,55 g
Zout	1,41 g
Natrium	0,565 g
Calcium	0,796 g
Organische zuren	1,37 g

## Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-



Datum opmaak: 04-01-2021  
 Datum afgifte: 28-03-2022  
 Pagina: 2

9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof	61		berekend
pH-waarde	5,3	5,1 - 5,5	NEN 3775
Vet in droge stof	51,4	50,4 - 52	ISO 1735
Vocht	39		berekend
Vocht in vetvrije stof	56,81		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	jong belegen
Smaak	mild
Consistentie	snijdbaar, stevig
Kleur zuivel	ivoor, geel
Kleur korst	n.v.t.
Korstbewerking	geen (geen korst)
Vorm	plakken
Gewicht	230 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	L: 250 / B: 165 / H: 15

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2
Gisten	<10.000	50.000	ISO 21527-1 / ISO 6611
Listeria monocytogenes		<100	ISO 11290-2
Salmonella spp.	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579
Schimmels	<100	1.000	ISO 21527-1 / ISO 6611
Staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888-1

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	= 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee



Datum opmaak: 04-01-2021  
Datum afgifte: 28-03-2022  
Pagina: 3

Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2
Non Ferro (min. detectiegrens)	3
RVS (min. detectiegrens)	4
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

## Logistieke informatie

	<b>Stuks verpakking</b>	<b>Omverpakking</b>
EAN code	-	-

## Verpakkingsmateriaal CE

<b>Gebruiksfunctie</b>	<b>Type materiaal</b>	<b>Gewicht</b>
	kunststof	9 g

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	kunststof
Gewicht	1.267 g

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	verpakt onder beschermende atmosfeer
EG code	NL Z 0507 EG
Europese bescherming?	BOB
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	ja
Douanecode	04069078
Weidemelk?	ja
Weidemelk logo op product aanwezig?	ja