




PRODUKTSPECIFICATIES		
Produktnaam	: Gouda plakken, 48+ 6x(50x20g)	
Productieproces	: Kaas conditioneren, op breedte brengen, in plakken snijden, onder beschermende atmosfeer verpakken en etiketteren, koel opslaan.	
Vorm/Afmeting	: Plakken: ca. 15x5 cm.	
Gewicht	: ca. 6x(50x20g) per doos.	
Beschermende atmosfeer	: CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 1% tijdens verwerking).	
Ingrediënten	: MELK, zout, zuursel, stremsel, conserveringsmiddel(E251), kleurstof(E160a).	
Allergenen	: MELK.	
GMO status	: Product is GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003.	
Verpakking	: Plastic folie.	
Houdbaarheid/opslag	: 10 weken bij maximaal 7 °C.	
Voedingswaarde (g/100g)		
Energie	: 1530 kJ / 366 kcal	
Vet	: 30,5	
verzadigd	: 19,1	
enkelv. onverzadigd	: 9,5	
meerv. onverzadigd	: 0,9	
Koolhydraten	: 0	
Suikers	: <0,1	
Vezels	: 0	
Eiwit	: 23,6	
Zout	: 2,3	
Natrium	: 0,9	
CHEMISCHE WAARDEN		
Vocht (%)	: 40,5	
Vet in droge stof (%)	: 48	
pH	: 5,2	
MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN (max./gram)		
Enterobacteriaceae	: 1000	ISO 21528-2
Coag.pos.Staphylococcen	: 100	ISO 6888-1
Gisten / Schimmels	: 100.000 / 5000	ISO 7954
Listeria monocytogenes	: neg /25g	ISO 11290-1
Salmonella	: neg /25g	ISO 6579
Authorisatie:	: Ing. K.Kruyswijk	  
Afdeling:	: Q.A.	
Datum	: 20/02/15	

Deze specificaties zijn naar beste weten gedocumenteerd en kunnen niet als verantwoording gebruikt worden.  
Deze specificaties zijn slechts geldig voor een "VEPO CHEESE" produkt.