

## PRODUCTSPECIFICATIE: Pure Jersey Vol Pikant

### Productcertificering

Gouda

### Productkenmerken

Verpakkingsvorm:  
Verpakkingsconditie:  
Bewaarvoorschrift: Koel bewaren 2-10°C.  
Houdbaarheid: 90 dagen  
Smaak: karakteristiek  
Consistentie: stevig, doch goed snijdbaar  
Land van Herkomst: Nederland

### Fysisch/chemisch

Vochtgehalte: 37% +/- 10%  
Vetgehalte in droge stof: 50% - 60%  
pH: 5,2 +/- 0,2  
NaNo3 mg/kg: -

### Microbiologische kenmerken

Bacteriologie	streefwaarde	maximum	methode
E-Coli/g			
<i>Hitte behandeld</i>	<10	1.000	ISO 16649-2
<i>Rauwe melk</i>		10.000	
Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2
Coagulase positieve staphylococcen			
<i>Hitte behandeld</i>	<100	1.000	ISO6888-1 of 2
<i>Rauwe melk</i>	<10.000	100.000	ISO6888-2
Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579
Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1

### Secundaire verpakking

Verpakking:  
Afmeting verpakking:  
Tarra verpakking:

Aantal per pallet: 0  
Aantal per laag: 1  
Aantal lagen: 0

### Overig

Door de natuurzuiverheid van kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, bevat het product geen van GGO afkomstige ingrediënten zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003".

Onze kazen worden metaal gedetecteerd of vallen onder een metaalbeheersplan.

Ons product bevat geen ingrediënten die behandeld zijn met ioniserende straling.

### Leveranciersgegevens

Leverancier: Vandersterre Holland B.V.  
Adres: Duitslandweg 9-11  
NL-2411 NT Bodegraven  
Telefoon: +31 (0)172 606 111  
Fax: +31 (0)172 618 137  
Website: [www.vandersterre.nl](http://www.vandersterre.nl)  
E-mail: [info@vandersterre.nl](mailto:info@vandersterre.nl)

U kunt onze certificaten downloaden op onze website:  
<https://www.vandersterre.nl/kwaliteit/>

### Algemene gegevens

Artikelnummer: 691032  
Wettelijke benaming: Gouda 50+  
Gewicht CE: 12,000 kg  
Gewicht HE: 12,000 kg  
EAN-code CE: 8711842225583  
EAN-code HE: 8711842178674  
Afmeting artikel: H: 11,0cm, Ø: 38,5cm  
Intrastat code: 04069078  
GLN: 8711842000005  
Wettelijke eisen: Volgens NL en EU wetgeving

### Ingrediënten

gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, microbieel stremsel.

### Allergenen informatie

Melk, Lactose: <0,1g/100g

### Voedingswaarde per 100g

Energie:	1774 kJ	+/- 20%
Energie:	428 kcal	+/- 20%
Vetten:	35,9 g	+/- 20%
waarvan verzadigde vetzuren:	24,2 g	+/- 20%
Koolhydraten:	0,0 g	+/- 2,0 g
waarvan suikers:	0,0 g	+/- 2,0 g
Eiwitten:	26,2 g	+/- 20%
Zout:	1,33 g	+/- 20%