

I	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)
	Godda 40 % fat f.d.iii. (foii-riperied)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:		Revision Spezifikation / Document 03 version:	
	00040_004	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from 13.11.19 (dd/mm/yy):)

1.	Allgemeine Angaben zum Produkt / General produ	uct information
1.1	Bezeichnung des Lebensmittels gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Name of the food in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011:	Gouda 48% Fett i. Tr. / Gouda 48% fat i.d.m.
1.2	Verwendungszweck / Intended use:	Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr / food for normal consumption
	Sowie ebenfalls geeignet zur Verwendung / Also suitable for use:	zur Weiterverarbeitung in Handwerk oder Industrie als Rohstoff oder Zutat / for further processing in craft or industry as a raw material or ingredient
1.3	Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen / Primary consumer groups/target groups:	Allgemeiner Verbraucher / generally consumer
	Aber nicht geeignet / But not suitable:	für Verbraucher mit abnormaler Immunfunktion (z.B. bestimmte Allergien)/mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten / for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/with specific food intolerances

2.	Produktspezifische Angaben / Specific product information	
2.1	Product description:	foliengereifter Schnittkäse, 48% Fett in der Trockenmasse in Block- oder Brotform / foil-ripened semi-hard cheese, 48% fat in dry matter as block or loaf shape
2.2	Herstellungsverfahren / Description of production process:	Eingestellte Kesselmilch, Pasteurisation, Dicklegung, Schneiden, Bruchbearbeitung, Abfüllen, Pressen, Salzbad, Verpacken, Reifung / adjusted milk, pasteurisation, coagulation, cutting, curd treatment, filling, pressing, brine, packaging, ripening



Produktbezeichnung /	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) /
Product name:	Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48_004	Revision Spezifikation / Document version:	03
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

3.	Deklaration der einzelnen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 / Declaration of ingredients in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011	
3.1	Für dieses Produkt ist nach deutschem und EU Kennzeichnungsrecht kein Zutatenverzeichnis erforderlich. / According to the German and EU food labelling legislation this product requires no list of ingredients.	
3.2	Informationen zu Stoffen oder Erzeugnissen gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und ggf. mögliche und unbeabsichtigte Einträge von diesen sind unter Punkt 7 angegeben. / Information about substances or products referred to annex II of the Regulation (EU) No 1169/2011 and where appropriate possible and unintentional presence thereof are specified under point 7.	
3.3	Besondere zusätzliche Angaben gemäß Verordnung - (EU) Nr. 1169/2011 Art. 10 Abs. 1 / Additional specific information in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 Art. 10, para. 1:	

4.	Sensorische Beschreibung / Organoleptical	description
4.1	Aussehen / Appearance:	Äußeres: rindenlos, trockene und glatte Oberfläche /
		external: rindless, dry and even surface
		Inneres: elfenbeinfarbig bis hellgelb, mattglänzend, runde oder auch ovale
		vereinzelte Lochung von etwa Erbsengröße / internal: ivory to pale yellow colour, matt-shiny surface, round or oval
		occasional holes of about pea size
		occasional noies of about pea size
4.2	Farbe / Colour:	siehe 4.1 / see 4.1
4.3	Geschmack / Taste:	mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich /
		mild to slightly piquant, but not sour
4.4	Geruch / Smell:	mild bis leicht pikant, jedoch nicht säuerlich /
		mild to slightly piquant, but not sour
4.5	Konsistenz/Textur / Consistency/Texture:	schnittfester, geschmeidiger Teig /
		firm and smooth texture



I	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)
	, ,

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48 004	Revision Spezifikation / Document 03 version:	
30040_004	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from 13.11.19 (dd/mm/yy):		

Durchschnittliche Nährwertangaben [Verordnung (EU) Nr. 1169/2011] / Average nutrition information [Regulation (EU) No 1169/2011]	
Energie / Energy (kJ)	1485
Energie / Energy (kcal)	358
Fett / Fat (g)	29,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates (g)	20,0
davon einfach ungesättigte Fettsäuren / of which mono- unsaturates (g)	7,4
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / of which polyunsaturates (g)	0,7
davon Trans-Fettsäuren / of which	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate (g)	<0,1
davon Zucker / of which sugars (g)	<0,1
Eiweiß / Protein (g) Eiweiß [=Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) x 6,25] / Protein [=total Kjeldahl nitrogen x 6,25]	23,0
Salz / Salt (g)	1,80



1	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)
	() p = 1.0,

Variantenname/Nr. / Reference name/No:		Revision Spezifikation / Document version:	03
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

Produktspezifische Parameter / Specific product p	parameters			
Chemisch-physikalische Parameter / chemical-physical parameters:	Einheit / Unit:	Min:	Max:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
Trockenmasse (Käse) / Total solids content (cheese)	%	56,0	59,0	DIN EN ISO 5534:2004 / §64 LFG 03.00-9
Fett i.Tr. / Fat in dry matter	%	48,0		berechnet / calculated
Fettgehalt absolut (Käse) / Absolute fat content (cheese)	%	27,0		DIN EN ISO 1735:2005 / §64 LFG 03.00-8
Eiweißgehalt / Protein content (N x 6,38)	%	22,0		DIN EN ISO 8968-1:2014/-2:2002 64 LFGB L 01.00-10/1+2
Kochsalz (Käse) / Salt (cheese)	%	1,5	2,1	DIN EN ISO 5943:2007 / §64 LFG 03.00-11
pH-Wert / pH-value		5,1	5,5	VDLUFA VI C 8.2



I	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)
	Godda 40 % fat f.d.iii. (foii-riperied)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48 004		Revision Spezifikation / Document version:	03
	GOU40_004		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

Mikrobiologische Parameter / Microbiological parameters:	Einheit (KbE) / Unit (cfu):	Grenzwert / Limit value:	Referenzmethode oder validierte Alternativmethode / Reference method or validated alternative method:
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	/1g	1.000	DIN ISO 21528-2:2009
E. coli / Escherichia coli	/1g	10	DIN ISO 16649-2:2009 / § 64 LFGB L 00.00-132/2
Staphylokokken, koag.pos. / Staphylococci, coag. pos.	/1g	100	DIN EN ISO 6888 1-2:2003 / § 64 LFGB (vormals §35 LMBG) L00.00-
Hefen / Yeasts	/1g	1.000	ISO 6611:2004 / IDF 94:2004
Schimmelpilze / Moulds	/1g	1.000	ISO 6611:2004 / IDF 94:2004
Salmonellen / Salmonella	/25g	neg.	DIN EN ISO 6579:2007 / § 64 LFGB L 00.00-20
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	/25g	neg.	DIN EN ISO 11290-2:2005 / § 64 LFGB L 00.00-22



Produktbezeichnung /	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift)
Product name:	Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48_004	Revision Spezifikation / Document version:	03
		Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

7.	Stoffe oder Erzeugnisse gemäß Anhang II der Ver or products according to annex II of Regulation (E			Trassung / Gubstances
		enthalten / contain:	enthalten in / included in:	kann unbeabsichtigt enthalten sein / may contain unintentional
7.1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse / Eggs and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / Fish and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.5	Erdnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse / Peanuts and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.6	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / Soya and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose):	ja / yes	Kuhmilch / cow's milk Säuerungskulturen / starter cultures	nicht relevant / not relevant
7.8	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / Celery and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / Mustard and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angegeben / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO ₂ :	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.13	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lupines and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Molluscs and products thereof:	nein / no		nicht relevant / not relevant
7.15	Gegebenenfalls empfohlener Hinweis bzgl. möglicher unbeabsichtigter Allergeneinträge* / If applicable: recommended information regarding possible unintentional presence of allergens*			
	nia: unhaghaightigta Allarganainträga, dia nagh intarnar l	IACOR Assistant		

^{*} Hinweis: unbeabsichtigte Allergeneinträge, die nach interner HACCP-Analyse bzw. entsprechend der spezifizierten Angaben der Vorlieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden können. /

Information: unintentional presence of allergens, which cannot be fully excluded according to internal HACCP-analysis or to the specified information of our suppliers.



Dec I I the existence of	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) /
I	Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48 004	Revision Spezifikation / Document version:	03
	GOU46_004	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

-			
8.	Eignung für besondere Ernährungsformen / Suit	ability for specific forms of nutrition	
8.1	Vegetarisch / Vegetarian Definition nach deutscher VSMK 2016: Kein Zusatz/ Milcherzeugnisse, Kolostrum, Eier, Bienenhonig/-wa Unbeabsichtigte Einträge, die nicht dieser Definition Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellung: Definition according to the conference of the Germa animal components (except milk, colostrum, eggs, I from the wool of living sheep). Unintended presence tolerated if they are technically unavoidable, despite good manufacturing practices.	geeignet / suitable	
8.2	Vegan /Vegan Definition VSMK 2016: Kein Zusatz/Verwendung vo nicht dieser Definition entsprechen, werden toleriert der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidb. Definition according to the conference of the Germa animal components. Unintended presence of product they are technically unavoidable, despite appropriate manufacturing practices.	ungeeignet / unsuitable	
8.3	Laktoseintoleranz / Lactose Intolerance		
	Laktosegehalt / Lactose content <1,0g/100g	ja / yes	
	Laktosegehalt / Lactose content <0,1g/100g	ja / yes	
Laktosegehalt / Lactose content <0,01g/100g nein / no			

9.	Weitere Angaben / Further details					
9.1	Anteile einzelner wertbestimmender Komponenten / Percentage of individual determinant components:					
	nicht zutreffend / not applicable					
9.2	Anteile bezogen auf Fertigprodukt / Percentage based on the finis	hed product:				
	past. Kuhmilch / past. cow's milk	%	> 97			
	Speisesalz / salt	%	ca. / approx. 1,8			
	Calciumchlorid / calcium chloride	%	ca. / approx. 0,2			
	Säuerungskulturen / starter cultures	%	<0,1			
	mikrobielles Lab / microbail rennet	%	<0,1			
9.3	Sonstiges / Further information					



Produktbezeichnung / Product name:

Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48 004	Revision Spezifikation / Document version:	03
	00040_004	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	13.11.19

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine werden eingehalten. Dies sind insbesondere Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, die Kontaminanten Verordnung und die Rückstandshöchstmengen Verordnung - jeweils in der aktuell gültigen Fassung. / Guidance levels and maximum levels defined by law for residues, contaminants, heavy metals and mycotoxines are complied with. These are especially the Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, the Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, the German Regulation of limitation of contaminants in foodstuffs and the German Regulation of maximum levels of residues in foodstuffs - all in their currently valid versions.

Das oben beschriebene Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) kein genetisch verändertes Lebensmittel und/oder enthält keine aus GVO hergestellten Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Aromastoffe. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen von in der EU zugelassenem GVO-Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%. Dementsprechend ist das Produkt nach der genannten Gesetzgebung nicht kennzeichnungspflichtig. / According to Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed and (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or

traceability and labelling of genetically modified organisms (GMO), the product described above is not genetically modified and/or does not contain foodstuffs, additives or flavours made out of GMO. Adventitious or technically unavoidable contamination of GMO-material authorised in the EU up to a marginal value of 0.9% is excluded. Therefore, the article does not have to be labelled in accordance with the above mentioned legislation.

12. Lebensmittelsicherheit / Food safety

DMK hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen eines nach GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standards – i.d.R. International Featured Standard Food (IFS Food) - erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. DMK verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 identifizieren kann. /

DMK has implemented a quality management system which complies, inter alia, to the requirements of GFSI (Global Food Safety Initiative) recognized standards - ordinarily International Featured Standard Food (IFS Food). Within the framework of due diligence, both the processes as well as the final products are subject to a regular monitoring by the quality control. DMK disposes of a traceability system which can identify the production-lots on the basis of the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002.

13. Lebensmittelrechtlicher Status / Food regulatory status

Das Produkt entspricht den Anforderungen der EU-Basis Verordnung 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Es werden die Anforderungen der jeweils aktuellen einschlägigen Bestimmungen des europäischen und deutschen Rechtes eingehalten. DMK Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis, der Guten Hygienepraxis sowie der Guten Laborpraxis hergestellt, geprüft und vertrieben. /

The product complies with the requirements of the EU Food Safety Regulation 178/2002 and the German Food and Feed code (LFGB). The requirements of the current relevant regulations of European and German are respected. DMK products are manufactured, monitored and distributed on the basis of the Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice as well as Good Laboratory Practice.



_	Gouda 48% Fett i. Tr. (foliengereift) / Gouda 48% fat i.d.m. (foil-ripened)
	Journal 40 / 0 fat f.d.iii. (foli-fiperied)

Variantenname/Nr. / Reference name/No:	GOU48 004	Revision Spezifikation / Document 03 version:	
	00040_004	Gültig ab (TT/MM/JJ) / valid from (dd/mm/yy):	

14.	Verpackungen / Packaging
	Konformitätserklärungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff liegen zu den eingesetzten Primärpackstoffen vor. / Declarations of compliance according to the Regulation (EU) No 10/2011 on plastic food contact material of the applied primary packaging are available.

15.	Allgemeines / General remarks
	Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums. Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen. DMK behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder Änderungen im Produktionsprozess vor. / This information is based on the state of knowledge at the date of issue. The details are subject to the natural and technological fluctuations. DMK reserves the right to general changes, in relation to product improvements or changes in the manufacturing process.

Diese Produktspezifikation ist elektronisch freigegeben und daher ohne Unterschrift gültig. / This product specification is approved electronically and therefore valid without signature.

DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27 • 27404 Zeven Tel: +49 4281 72-0 • Fax: +49 4281 72-58297 • info@dmk.de