

Product-specification Visser Kaas

☐ Document : SP 2-01

☐ Ingangsdatum : 5-1-2019

☐ Wijziging : 9-4-2019

☐ Versie 3



Name: **Holland Gouda g.g.A min 48% Fett i. Tr.**

Gesetzliche verlangen: In ubereinstimmung mit NL und EU gesetze.

EG number : NL Z 0491EG

Artikel Nr. **Holland Gouda Mittelalt 3-4kg block min 48% Fett i. Tr.**

GS1 Code 13 Karton:

GS1 Code 128 Karton/pallet:

Produkteigenschaften

Schnittkäse

Geschmack : Pikant

Rinde : Gut geschlossen

Äußeres kein abweichungen

Lochung: gering, kleine Löcher (1-10mm)

Zutaten

Pasteurisierte kuhmilch

Säurewecker

Kochsalz

Kälbermagen-Lab,

Natriumnitrat (E 251)

Farbstoff (E 160a) Beta Carotene

Käsedeckmittel, mit Natamycin behandelt und gewachst

Chemische eigenschaften

Wasser: 38,0 %

Fett: 32,2 %

Fett in der Trockenmasse: 50,5 % > 48,1% m/m 52%

Salz in der Trockenmasse: 3,4 % > -1% m/m +1%

Statement

To the best of our knowledge and based on statements of our suppliers, we herewith declare that the cheeses of Visser Cheese, do not contain any ingredients of GMO origin as mentioned in "Regulation (EC) no 1829/2003, 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed". The product therefore does not have to be labelled as of GMO origin

Product-specification Visser Kaas

☐ Document : SP 2-01

☐ Ingangsdatum :

5-1-2019

☐ Wijziging :

9-4-2019

☐ Versie 3



Visser Kaashandel bv

Nijverheidsweg 20, NL-1271 EA Huizen
www.visser-kaas.nl

Nutritional information 100g

Energie	432kcal
kalorische Energie	1793kj
Protein	26,1gr
Kohlenhydrate	0gr
Davon Zucker	
Zucker	Spuren
Total Fett	32,2gr
Davon	
-Gesättigte Fettsäuren	22,0gr
Mono-ungesättigten Fettsäuren	9,2gr
-Poly-ungesättigten Fettsäuren	1,0gr
Cholesterin	99mg
Industrielle trans-Fettsäuren	
Gehalt an ungesättigten Fettsäuren	0,gr
Dairy trans-Fettsäuren	
Gehalt an ungesättigten Fettsäuren	0,54gr
Salz	1,8 gr
Organische Säuren	1gr
Calcium	749mg

Allergie Information

Kuhmilch und -erzeugnisse,

Glutenfrei, Laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1g/100g)

Product-specification Visser Kaas

☐ Document : SP 2-01

☐ Ingangsdatum : 5-1-2019

☐ Wijziging : 9-4-2019

☐ Versie 2



Visser Kaashandel bv

Nijverheidsweg 20, NL-1271 EA Huizen
www.visser-kaas.nl

Mikrobiologische eigenschappen

Enterobacteriaceae	100kve/g max 1000 kve/g	ANA-619 / ISO 21528-2
E. coli	10kve/g max 100 kve/g	ANA-607/ ISO 16649-2/ISO 4832
coagulasepositieve staphylococci	10kve/g max 100 kve/g	ANA-672 / NEN-EN-ISO 6888-2
Gären	100kve/g max 5000 kve/g	ANA-624 / NEN-ISO 6611
Schimmel	100kve/g max 10000 kve/g	ANA-624 / NEN-ISO 6611
Salmonella spp	Not present in 25 gr.	ANA-743 / ISO 6579
Listeria monocytogenes	Not present in 25 gr.	ANA-739 / ISO 17025
Melamine	<1mg / Kg cheese	ANA-271
Antibiotics	<2,0 ug/kg vet ANA-254-279-278 Rikilt	
Heavy Metals	< 2 <29 ug/kg ANA-101-104-122-128 Rikilt	
Strontium/ Cesium	<5 Bq/kg Rikilt	
Aflatoxine	<0,01 ug/kg ANA-274	
Pestisiden	< 2,0 ug/kg vet ANA-206	

Logistical Information

Kühl Lagern: 4C - 7C

gewicht	pro stuk
Restlaufzeit (ab produktion)	90
verpackungsart	Vacuüm
stuk gewicht/ Art	4kg
Stuk pro Karton	4
Karton gewicht	520gr
Stuk pro palette	40
Lange/Breite/Hohe Karton	500 x 300 x 128 mm (LBH)
Lange/Breite/Hohe Palette	1200x800x1000 mm (LBH)

GS1 Barcode Information

GS1-code carton FF CCCC cd WWWW cd

GS1-code Pallet (02)***** (15)***** (3102)***** (37)***<GS>

