

Spécification du produit

Informations sur l'article

Numéro de l'article	54418
Dénomination	Gouda en portions
Dénomination	102 x 0,030kg
Dénomination légale	Fromage 48% MG/Extrait Sec.
Code Emballeur	NL Z 0507 EG
Code douanier	04069078

Composition du produit

Nom.	Origine.	% Code E	Présent.	Fonction.	Pays d'origine.
LAIT de vache pasteurisé	Animal	97,3800	±	ingrédient	
Sel	Minéral	2,0000	±	ingrédient	
Ferments LACTIQUES	Microbiol.	0,6000	±	acidification	
coagulant microbien	Microbiol.	0,0200	±	Rhizomucor miehei	

Déclaration d'ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, Sel, Ferments LACTIQUES, coagulant microbien

Caractéristiques organoleptiques

Forme	Tranches
Plan de coupe	A plus ou moins quelques trous ronds de 1-10 mm
Couleur (intérieur)	Uniformément ivoire au jaune
Goût	Doux et pur
Arôme	Tendre
Consistance	Résistance suffisante et possible de couper

Informations physiques et chimiques

	Norme	Min.	Max.	Méthode
Hum dans le fromage dégraissé	57,1			Calcul
pH		4,5	6,0	ISO-7238/NEN-3775
Teneur en humidité	40,0		45,0	NEN-3754
Matière grasse sur extrait sec		48	52	Calcul
Sel		0,5	3,5	ISO-1738

Valeur nutritive par 100 grammes (moyenne en gramme sauf indication contraire) Source: NEVO-Table

Énergie (kJ)	1.535
Énergie (kcal)	370
Graisses	30,0
Dont saturées	18,3
Dont non saturées	9,0
Dont poly-insaturées	1,2
Dont trans	0,8
Cholestérol (mg)	100
Glucides	0,0
Dont sucres	0,0
Fécule	0,0
Fibres	0,00
Protéines	25,0
dont animales	25,0
dont végétales	0,0
Sel	2,00
Sodium (mg)	800
Calcium (mg)	820

Le fromage est un produit naturel. Les valeurs ci-dessus sont indicatives et basées sur des statistiques spécifiques.

Informations allergènes

Ce produit contient:	De la recette/par contamination croisée
Lait	recette
Allergènes sont absents, sauf indication contraire ci-dessus.	



Spécification du produit

Eviter les variations de température entraînant un effet de condensation et la détérioration du produit

Conservation (à la production) 120 jours

Conservation (à la livraison) 70 jours

Recommandations produit

Ce produit convient à / ne contient pas de:

Végétarien

Cœliaque

Non-irradié

Normes biologiques

	n	c	m	M	Unité	Méthode
Moisissures			100	1.000	ufc/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Levures			10.000	50.000	ufc/g	ISO-21527-1/ISO-6611
Listeria Monocytogenes	5	0		100	ufc/g	ISO-11290-2
Salmonella	5	0		Absent	ufc/25g	ISO-6579
Staphylocoques à coa. positive	5	2	10	100	ufc/g	ISO-6888-2
Escherichia coli	5	2	10	100	ufc/g	ISO-16649-2

n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M.

Emballage

Unité consommateur

Forme

Dimension en mm (L x l x H) 60x155x5

Diameter (mm) 0

E metrologique Oui

Poids brut 31,4 g (gramme)

Poids net 30 g (gramme)

Tare 1,4 g (gramme)

Les tailles de tranche 5x10cm

Conditions d'emballage 30% dioxyde de carbone (CO2), 70% diazote (N2)

EAN-Code

Structure EAN-Code

Code DLC 31-12-16 (DD-MM-JJ)

Code numéro de lot de l'unité Date de fabrication (aa-mm-jj) - heure - lignenuméro

Unité de vente consommateur

Unité d'emballage carton

Dimension en mm (L x l x H) 393x153x118

Poids brut 3,36 Kilogramm

Poids net 3,06 Kilogramm

Tare 0,3 Kilogramm

EAN-Code 08710866071343

Structure EAN-Code 0XXXXXXXXXXXX(15)JJMMDD(91)art.(3103)gew.(10)ord

Code no. de lot du colis article, ligne

Palette

Type de palette Euro (80x120cm)

Dimension en mm (L x l x H) 1.200x800x1.700

Poids brut 680,00 Kilogramm

Poids net 655,20 Kilogramm

Poids intercalaire 1,60 Kilogramm

Poids du film pour palette 0,00 Kilogramm

Nombre de colis par couche 15

Nombre de couches 13

Nombre de colis par palette 195

Déclaration

Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003, le produit décrit ci-dessus ne est pas génétiquement modifié et / ou qu'il ne contient pas d'additifs ou arômes fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés alimentaires.

Cette version remplace toutes les versions précédentes. L'envoi d'une nouvelle version ne se fait pas automatiquement.