

## KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 10x10 CM

EAN 54 200532 0112 7

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

**Ingrediënten:** Gepasteuriseerde MELK, zout, zuursel, microbiel stremsel.

|                       | Percentage |
|-----------------------|------------|
| Gouda                 | 100 %      |
| Gepasteuriseerde melk | 97.59 %    |
| Zout                  | 1.90 %     |
| Zuursel               | < 1 %      |
| Microbieel stremsel   | < 1 %      |

### Voedingswaarden per 100 g

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Voedingswaarde              | 1436 kJ<br>343 kcal |
| Koolhydraten                | 0 g                 |
| - waarvan suikers           | 0 g                 |
| Vetten                      | 28 g                |
| - waarvan verzadigde vetten | 19,5 g              |
| Proteïnen                   | 23,5 g              |
| Vezels                      | 0 g                 |
| Zout                        | 1,9 g               |

### Allergenen:

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Gluten                   | - |
| Schaaldieren             | - |
| Ei                       | - |
| Vis                      | - |
| Aardnoten (pinda's)      | - |
| Soja                     | - |
| Melk (inclusief lactose) | + |
| Noten (schaalvruchten)   | - |

## KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 10x10 CM

EAN 54 200532 0112 7

TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023

|  |   |
|--|---|
| Selderij   | - |
| Mosterd  | - |
| Sesam  | - |
| Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | - |
| Lupine   | - |
| Weekdieren   | - |

### Productkenmerken

|                        |  |
|------------------------|--|
| Vorm                   | Plakken 10x10 cm   |
| Proces                 | Kaas conditioneren, op breedte brengen, in plakken snijden, onder beschermende atmosfeer verpakken en etiketteren, koel opslaan. |
| Gewicht                | 6x50x20 gram   |
| Beschermende atmosfeer | CO <sub>2</sub> / N <sub>2</sub> (O <sub>2</sub> < 3% tijdens verwerking)  |

### Overige informatie

|                     |  |
|---------------------|--|
| GMO status          | Product is GMO vrij conform Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003. |
| Houdbaarheid/opslag | 10 weken bij maximaal 7 °C   |

### Microbiologische kenmerken

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Enterobacteriaceae       | < 1000 Kve/g            |
| E-coli                   | < 100 Kve/g             |
| Coag. Pos. Staphylococci | < 100 Kve/g             |
| Listeria monocyt.        | Neg. / 25g              |
| Salmonella spp           | Neg. / 25g              |
| Gisten, schimmels        | < 100000 / < 5000 Kve/g |

**KAASSNEETJES HORECA Gouda 48% 10x10 CM**  
**EAN 54 200532 0112 7**  
**TECHNISCHE FICHE – 06/01/2023**

**Statements**

**Gluten:**

Hereby we guaranty that our products are gluten-free conform Commission Regulation (EC) no. 828/2014

**Radiaton:**

No Raw materials or products have been exposed to radiation with the intent to preserve them

**Primary packaging material:**

Primary packaging material is plastic. We hereby declare that our primary packaging material is in conformity with:

\*European Regulation (EC) no. 1935/2004

\*European Regulation no. 10/2011 of 14 January 2011 and amendments

\*Regulation (EC) no. 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food