

FICHE TECHNIQUE

Nom du produit	: Gouda jeune en tranches, 48% M.G. 6x(50x20g)/10x10cm
Description de la production (processus globale)	: Conditionner le fromage, couper, trancher, emballer sous atmosphère protectrice, étiqueter, conserver au frais.
Dimensions	: Tranches: ca. 10x10 cm.
Poids net	: ca. 6x(50x20g) le carton.
Atmosphère protectrice	: CO ₂ / N ₂ (O ₂ < 1% pendant la production).
Explication des ingrédients	: Lait, sel, ferments lactiques, coagulant, colorant(E160a).
Allérgènes	: Lait.
OGM	: Produit est sans OGM conformité la règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Emballage	: Film plastique.
D.L.U.O.	: 10 semaines à max. 7 °C.

Valeurs nutritionnelles (g/100g)

Énergie	: 1494 kJ / 357 kcal
Lipides	: 29,9
acides gras saturés	: 20,3
mono-insaturés	: 8,7
poliinsaturés	: 0,8
Glucides	: 0
Sucres	: <0,1
Fibres	: 0
Protéines	: 22,8
Sel	: 1,9
Sodium	: 0,7

valeurs chimiques

L'eau (%)	: 41,8
M.G. dans la matière sèche (%)	: 48
pH	: 5,3

DONNÉES MICROBIOLOGIQUES (max./gramme)

		Analyse
Enterobacteriaceae	: 1000	ISO 21528-2
Coag.pos.Staphylococccen	: 100	ISO 6888-1
Levure / moisissure	: 100.000 / 5000	ISO 7954
Listeria monocytogenes	: neg /25g	ISO 11290-1
Salmonella	: neg /25g	ISO 6579

Rédacteur:	: Ing. K.Kruyswijk
Service:	: Q.A.
Date	: 11/11/14



Ces spécifications sont documentées avec l'attention nécessaire et ne peuvent pas être utilisées comme justification.

Cette fiche technique est seulement applicable aux produits de VEPO CHEESE BV.