Gouda 48+ lonchas "Ameland" 6x62x16g / 10x10cm

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

ERP Code	90080006

Ingredientes

	Porcen	taje	
Gouda	100	%	
- leche pasteurizada	97.58	%	
- sal	1.90	%	
- fermentos lácticos	<1	%	
- cuajo microbiano	<1	%	

Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano.

Valor nutricional

Valoritational		-1
	10	00 g
Valor energetico	1436 kJ	J
Valor energetico	343 kg	cal
Proteínas	23.5 g	
hidratos de carbono	0 g	
- Azúcares	0 g	
Grasas	28 g	
- Ácidos grasos saturados	19.5 g	
Fibra alimentaria	0 g	
humedad	43 %	
Sal	1.9 g	
рН	5.3	

Gouda 48+ lonchas "Ameland" 6x62x16g / 10x10cm

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

Alérgenos

Gluten	
Crustáceos	
Huevo	
Pescado	
Cacahuetes	냋
Soja	
Leche	(A → 2)
Frutos secos	.•.
Apio	al .
Mostaza	
Sésamo	*
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	
Altramuces	
Moluscos	•

Gouda 48+ lonchas "Ameland" 6x62x16g / 10x10cm

Fecha de lanzamiento 18-11-2024

Datos Microbiologicos

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococcen	<100	Kve/g
Levaduras/Mohos	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notes

	A COLUMN TO SERVICE AND ADDRESS OF THE PARTY	Committee of the	The state of the s			
Н	rnc	LIC	OS I	/ nr	oces	OS.

Procesos	Elaboración del queso, cortar, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensiones	10x10 cm
Peso neto	6x62x16 gram
Atmósfera protectora	CO2 / N2 (O2< 3% durante la producción).

Otra información

омс	De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (OMG).
Caducidad / conservación	10 semanas a max. 7 °C.

Autorización

Nombre	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.