

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

## Product / Produkt

Product name / Produktbezeichnung:	Gouda 48% FDM, 4 kg Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg
Product group / Produktgruppe:	Cheese \ Käse
Generic name / Verkehrsbezeichnung:	Gouda \ Gouda
Article no / Artikelnummer:	41212, 41660, 41661
Manufacturing process / Prozessbeschreibung:	<p>The product is made from pasteurized milk (CCP1; <math>\geq 72^{\circ} \text{C}</math>, 15 s) produced from cows with the addition of cultures, microbial rennet and <math>\text{CaCl}_2</math>. The product is aged in a salt bath (20% concentration), depending on the size of the cheese 1-4 days and then vacuum packed (CCP4, x-ray: 2.0 mm Fe, 2.0 mm non-Fe, 2.0 mm SS ). The product is foil-ripened.</p> <p>Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch (CCP1; <math>\geq 72^{\circ}\text{C}</math>, 15s) von Kühen unter Zugabe von Kulturen, mikrobiellem Lab und <math>\text{CaCl}_2</math> hergestellt. Das Produkt reift in einem Salzbad (20% Konzentration), je nach Größe des Käses 1-4 Tage und wird anschließend Vakuum verpackt (CCP4; Röntgenscanner: 2,0 mm Fe, 2,0 mm Non-Fe, 2,0 mm SS) .Das Produkt ist foliengereift.</p>
Ingredients / Zutaten: (Declaration see legal bases / Deklaration siehe Rechtsgrundlagen)	<p>97,3% Pasteurized COW's MILK (D), 1,7% salt (D,NL), 0,8% dairy culture (DK, FR, D, NL), 0,1% Calcium chlorid (DE,NL), 0,1% microbial rennet (NL)</p> <p>97,3% Pasteurisierte KUH MILCH (D), 1,7% Salz (NL), 0,8% Käsereikultur (DK, FR, D, NL), 0,1% Calciumchlorid (D, NL), 0,1% mikrobielles Lab (NL)</p>

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

## Sensory characteristics / Sensorik

Outer appearance / Äußeres Aussehen:	plain ivory-coloured to lieght yellow surface, rindless glatte elfenbeinfarbige bis hellgelbe Oberfläche, rindenlos
Inner appearance / Inneres Aussehen:	light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes hellgelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung
Consistency / Konsistenz:	lithe and cutable geschmeidig und schnittfest
Odour / Geruch:	mild and pure mild und rein
Taste / Geschmack	pure, mild and fresh rein, mild und zart-frisch

## Logistics / Logistik

Product weight / Produktgewicht:	4 kg
Product size / produktmasse:	30 x 12 x 10 cm
Primary packaging / Primärverpackung:	Laminated plastic foil Kunststoff-Verbundfolie
Trading unit / Gebindegröße:	4 x 4 kg
Size of trading unit / gebindemasse:	kundenspezifisch / customer specific
Secondary packaging / Sekundärverpackung:	
Delivery conditions / Auslieferungsbedingung:	< 8°C
Transport conditions / Transportbedingungen:	4°C - 8°C
Storage conditions / Lagerbedingungen:	4°C - 8°C
Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum:	180 Days 180 Tage
Residual term / Restlaufzeit:	- Days - Tage
Information / Information:	Keep refrigerated and after opening consum timely. Gekühlt lagern und nach dem Öffnen alsbald verbrauchen.

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

## Chemical-physical requirements / Chemische-Physikalische Anforderungen

Parameters / Parameter	Minimum / Minimum	Maximum / Maximum	Method of analysis / Bestimmungsmethode
FDM (%) / Fett i. Tr. (%)	48	49,9	berechnet
Fat, absolut (%) / Fettgehalt, absolut (%)	26,4	28,942	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
pH-value / pH-Wert	5,15	5,6	VDLUFA C 8.2
Salt content / Salzgehalt	1,4	2	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Dry matter (%) / Trockenmasse (%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

## Microbiological requirements / Mikrobiologische Anforderungen

Parameters / Parameter	Standard (cfu) / Normwert (KbE)	Limit (cfu) / Grenzwert (KbE)	Method of analysis / Bestimmungsmethode
Clostridia / Clostridien	< 50 / g	100 / g	VDLUFA M 7.18.3.1
Coliforms / Coliforme	< 10 / g	1.000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli / E. coli	< 10 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	< 10 / g	1.000 / g	ISO 21528-2
Yeasts / Hefen	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Coag. pos. staphylococci / Koag. pos. Staphylokokken	< 10 / g	100 / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	-	ISO 11290-1
Salmonella / Salmonellen	neg. / 25 g	-	ISO 6579
Moulds / Schimmel	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Sulphite reducing clostridia / Sulfitreduzierende Clostridien	< 10 / g	100 / g	VDLUFA VI, M 7.18.4

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

Nutritional values per 100 g / Nährwerte pro 100 g

Energy value / Brennwert	348 kcal / 1446 kJ
Fat / Fett:	28 g
Of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Carbohydrate / Kohlenhydrate:	< 0,1 g
Of which sugar / davon Zucker:	< 0,1 g
Fibre / Ballaststoffe:	0 g
Protein / Eiweiß:	24 g
Salt / Salz:	1,70 g
Sodium / Natrium:	0,68 g

Allergens / Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Fish and products thereof / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)	Yes / Ja	Yes / Ja
Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Celery and products thereof / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

## Allergens / Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg / Schwefeloxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite >10 mg/kg	No / Nein	No / Nein
Lupins and products thereof / Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein
Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	No / Nein	No / Nein

## Additional allergens / Zusatz Allergene

	Contained / Enthalten	Cross-contamination / Kreuzkontamination
Lactose / Laktose	Yes / Ja	Yes / Ja
Beef / Rindfleisch	No / Nein	No / Nein
Pork / Schweinefleisch	No / Nein	No / Nein
Corn / Mais	No / Nein	No / Nein
Legumes / Hülsenfrüchte	No / Nein	No / Nein
Glutamate (E620-625) / Glutamat (E620-625)	No / Nein	No / Nein
Coriander / Koriander	No / Nein	No / Nein
Carrot / Karotte	No / Nein	No / Nein

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

Diets / Ernährungsformen

---

Suitable for / geeignet für:

Ovo-lacto-vegetarian / Ovo-Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Lacto-vegetarian / Lakto-Vegetarier:	Yes / Ja		
Ovo-vegetarian / Ovo-Vegetarier:	No / Nein		
Vegan / Vegan:	No / Nein		
Halal / Halal:	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	Yes / Ja
Kosher / Koscher:	Yes / Ja	Certification / Zertifizierung:	No / Nein

Quality certification / Zertifizierungen

---

Ohne Gentechnik (VLOG) / Ohne Gentechnik (VLOG):	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
ProVeg / ProVeg:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
ProWeideland / ProWeideland:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
Bioland / Bioland:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
EU Bio / EU Bio:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
Type of husbandry / Haltungsform:	No / Nein	Level / Stufe:	

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

Legal basis / Rechtsgrundlage

---

**Legal requirements:**

The relevant German and EU regulations laying down the general principles and requirements of Food Law, Weights and Measures Act and Environmental Law are being met.

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

**Declaration of ingredients / Deklaration der Zutaten:**

acc. reg. 1169/2011 EC /gemäß EU (VO) Nr. 1169/2011

Pasteurized COWS MILK, salt, culture, microbial rennet

Pasteurisierte KUH MILCH, Salz, Käseerikultur, mikrobielles Lab

**Requirements regarding GMO / Anforderungen Gentechnik:**

It is guaranteed that Genetically Modified Organisms are not used in raw materials, auxiliary materials and additives, in line with (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003.

Eine Verwendung von Gentechnischen Veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen.

**Requirements regarding residues / Anforderungen Rückstände:**

The maximum permissible limits laid down in the relevant German and European Union regulations are being met. A regular monitoring program for example PCB`s, Dioxins, Heavy Metals, Antibiotics etc. is implemented. No irradiation or ionization techniques are used.

Die Grenzwerte der deutschen und europäischen Rechtsvorschriften in Hinblick auf Rückstände und Schadstoffe werden eingehalten. Ein regelmäßiges Monitoring auf beispielsweise PCB`s, Dioxine, Schwermetalle und Antibiotika etc. ist installiert. Es werden keine Bestrahlungstechnologien eingesetzt.



Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

**Packaging / Verpackung:**

We, the Molkerei Ammerland eG, herewith confirm that the used commodities and packaging materials are in conformity with to the legal provisions of Regulations (EU) No 10/2011, (EC) No 1935/2004 and German BedarfsgegenständeVO. We assure that the materials for use as food packaging with direct food contact are suitable according to Article 1 (purpose and object) of Regulation (EC) 1935/2004. The overall migration at normal use is under the legal limit according to Regulation (EU) No 10/2011. Unless the products contain substances with restrictions, the listed limits of the named regulation are met. Statements regarding Regulation (EC) No 1907/2006 (REACH) are also available from our suppliers. These confirm that no SVHC substances are used.

Hiermit bestätigen wir, die Molkerei Ammerland eG, dass die eingesetzten Bedarfsgegenstände und Verpackungsmaterialien den gesetzlichen Vorschriften der Verordnungen (EU) Nr. 10/2011, (EG) Nr. 1935/2004 und der BedarfsgegenständeVO entsprechen

Wir versichern, dass die Materialien zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechend Artikel 1 (Zweck und Gegenstand) der Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 geeignet sind. Die Gesamtmigration liegt bei gemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert nach der Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Sofern in den Produkten Stoffe mit Beschränkungen enthalten sind, werden die dort aufgeführten Grenzwerte eingehalten.

Erklärungen hinsichtlich Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH-Verordnung) liegen uns von unseren Lieferanten ebenfalls vor. Diese bestätigen, dass keine sogenannten SVHC-Stoffe zum Einsatz kommen.

**Producer / Lieferant**

Head office / Zentrale:

Molkerei Ammerland eG  
Oldenburger Landstraße 1 a  
26215 Wiefelstede  
Tel +49 (0)4458 9111 0  
Fax +49 (0)4458 1455

EC No / EG Nr. :

DE NI 14064 EG

Quality certification / Zertifizierung:

FSSC 22000, IFS Food, QS Feed, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG standard, EU Organic (DE-ÖKO-006), Bioland  
FSSC 22000, IFS Food, QS Futtermittel, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG Standard, EU Bio (DE-ÖKO-006) , Bioland

Plant / Werk:

Molkerei Ammerland eG  
Oldenburger Landstraße 1 a  
26215 Wiefelstede  
Tel +49 (0)4458 9111 0  
Fax +49 (0)4458 1455

EC No / EG Nr.:

DE NI 14064 EG

Quality certification / Zertifizierung:

FSSC 22000, IFS Food, QS Feed, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG standard, EU Organic (DE-ÖKO-006), Bioland  
FSSC 22000, IFS Food, QS Futtermittel, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG Standard, EU Bio (DE-ÖKO-006) , Bioland

Gouda 48% FDM, 4 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 4 kg

Miscellaneous / Sonstiges

---

This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.

Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden.

This specification is reviewed every 2 years.

Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.

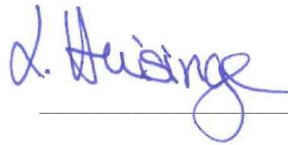
Product specification / Produktspezifikation

---

Written / Erstellt:

Huisinga, Lisa

Quality management-external /  
Qualitätsmanagement-Extern



---

Checked / Geprüft:

Tjards, Armin

Head of production /  
Geschäftsbereichsleitung Produktion

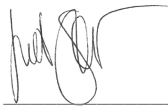


---

Approved / Genehmigt:

Stärker, Judit

Head of quality management /  
Leitung Qualitätsmanagement



---