

# Fiche Technique

## Gouda en Bloc 15 Kg



**Produit** : Gouda sans croûte en bloc, 48% de matières grasses

**Dimension du fromage** : Hauteur : 110mm maximum, bloc de 30x50cm

**Poids du fromage** : 15,8kg en moyenne, 14,3kg minimum, 17,3kg maximum

**Ingrédients** : LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien

**Allergènes** : Lait / Lactose

**Origine** : Pays-Bas **Origine du lait** : Pays-Bas

**DLUO** : 10 mois à la livraison

**Stockage** : Fromage entier : 0 à 7°C / Fromage préemballé : 0 à 7°C

**Conditionnement** : Palette entre 600 et 800 Kg

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

<b>Calories</b>	349 kcal / 1450 kJ
<b>Protéines</b>	23.5 g
<b>Glucides</b>	0 g
<b>-dont sucres</b>	traces
<b>Lipides</b>	27.9 g
<b>-dont acides gras saturés</b>	19.4 g
<b>-mono insaturés</b>	7.7 g
<b>-poly insaturés</b>	0.8 g
<b>Cholestérol</b>	89.4 mg
<b>-acides gras trans (d'origine industrielle)</b>	0 g
<b>-acides gras trans (d'origine laitière)</b>	0.68 g
<b>Fibres</b>	0 g
<b>Sodium</b>	729 mg
<b>Sel</b>	1.9 g
<b>Acides organiques</b>	1.3 g
<b>Calcium</b>	762 mg

### Autres

<b>OGM</b>	non
<b>Ionisation</b>	non
<b>Législation</b>	conformément à la législation néerlandaise et européenne
<b>Indication géographique protégée (IGP)</b>	non
<b>Appellation d'Origine Protégée (AOP)</b>	non
<b>Goût</b>	doux, pure
<b>Consistance</b>	découpable, suffisamment ferme
<b>Diamètre</b>	quelques trous plus ou moins circulaires de 1 à 10mm
<b>Couleur du fromage</b>	régulièrement coloré ivoire à jaune
<b>Croûte</b>	N/A
<b>Couleur du plastique coat</b>	N/A

### Composition relative à la recette

<b>Lait</b>	98.13%
<b>Sel</b>	1.85%
<b>Présure</b>	0.02%

Caractéristiques Physico-chimiques	Moyenne	Minimum	Maximum
Humidité (%)	43	41.5	44.5
Mat. grasses/ES (%)	49	48	50
Sel sur extrait sec (%)	3.25	2.8	3.8
NaNO3 (ppm)			10
PH	5.3	5.1	5.5

Caractéristiques Physico-chimiques	n	c	m (limites)	M (limites)
Coagulase positive staphylococci	5 ufc/g	2 ufc/g	10	100
Listeria monocytogenes	5 ufc/25g	0 ufc/25g	absent	absent
Salmonelle	5 ufc/25g	0 ufc/g	absent	absent
Escherichia Coli	5 ufc/g	2 ufc/g	10	100
Enterobacteriaceae			100	1000
Moisissures			100	1000
Levures			1000	10000

#### Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr