



Especificación del queso

Código original SAP	42662
Código del producto	42751
Versión	1 . 1
Versión Fecha	28-02-2019

General

Producto	Royal Hollandia, Gouda 48%, sin corteza 3000g Box 4 pc - ES
Edad	4 Semanas (Tolerancias de edad son posibles)
EAN Unidad	2310260
EAN Caja	98710912076653

Características del producto

Nombre legal	Gouda 48% MG/ES
Indicación Geográfica Protegida (IGP)	No
Denominación de Origen Protegida (DOP)	No
Sabor	Suave, Puro
Consistencia	Cortable, Suficientemente fuerte
Corte	Cerrado o con ojos más o menos redondos de 1 a 10 mm
Color interior	Uniforme color marfil
Corteza	No aplicable
Color de la corteza	No aplicable
País de Origen	Países Bajos

Dimensiones del queso

	Peso Neto
Peso (kg)	3.162

Ingredientes

Ingredientes (en el queso)	leche de vaca pasteurizada, Sal, Fermentos lácticos, Coagulante
Aditivos	
Conservantes	
Colorantes	
Ingredientes en la corteza	No aplicable
Origen de la leche	Países Bajos

Composición relativa de la receta

Composición de la leche (incluyendo cultivo iniciador)	98.13		
Sal	+/-	1.85	%
Cuajo	+/-	0.02	%

Características Físico-Químicas

Basado en los estándares de muestreo de FrieslandCampina Cheese

Estándares		Promedio	Mínimo	Máximo	Método de análisis
Humedad	%	43	41.5	44.5	ISO 5534
Contenido de grasa (Extracto seco)	%	49	48	50	ISO 1735
Sal (sobre extracto seco)	%	3.25	2.8	3.8	ISO 8070
NaNO3	ppm			10	ISO 14673-2
pH		5.3	5.1	5.5	NEN 3775

Características microbiológicas

Basado en los estándares de muestreo de FrieslandCampina Cheese

n = número de unidades que abarca la muestra;

c = número máximo de unidades de muestra que dan valores entre m y M.

		n	c	m	Límite	M	Método de análisis
Coagulase positive <i>staphylococci</i>	cfu/g	5	2	10		100	ISO 6888-2
<i>Listeria monocytogenes</i>	25g	5	0	Ausente	Ausente		ISO 11290-1
Salmonella	25g	5	0	Ausente	Ausente		ISO 6579
<i>Escherichia coli</i>	cfu/g	5	2	10		100	ISO 16649-2
<i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g			100		1000	ISO 21528-2
Mohos	cfu/g			100		1000	ISO 6611
Levaduras	cfu/g			1000		10000	ISO 6611

Valores nutricionales medios (por 100 g)

Basado en el cálculo de valores medios. Varía según la estación

El cálculo energético se hace según las normas de FrieslandCampina Cheese.

Valor energético	1450	kJ
Valor energético	349	kcal
Grasas totales	27.9	g
De las cuales		
- Ácidos grasos saturados	19.4	g
- Ácidos grasos monoinsaturados	7.7	g
- Ácidos grasos poli insaturados	0.8	g
Colesterol	89.4	mg
Grasas Trans industriales	0	g
Grasas Trans de origen lácteo	0.68	g
Hidratos de carbono	0	g
De los cuales		
- azúcares	Trazas	g
Proteínas (N * 6.38)	23.5	g
Fibra	0	g
Sodio(calculado a partir del contenido en sal)	729	mg
Sal	1.9	g
Ácidos orgánicos	1.3	g
Calcio	762	mg

Consejo de etiqueta

Recomendación para el etiquetado nutricional de acuerdo con la legislación de la UE / requisitos FrieslandCampina.

	Unit	Por 100 g		Porción 20 g		Porción 30 g	
			IR ¹ %		IR ¹ %		IR ¹ %
Valor energético	kJ	1450	17%	290	3%	435	5%
Valor energético	kcal	349	17%	70	3%	105	5%
Grasas	g	28	40%	5.6	8%	8.4	12%
de las cuales saturadas	g	19	97%	3.8	19%	5.7	29%
Hidratos de carbono	g	0	0%	0	0%	0	0%
de los cuales azúcares	g	0	0%	0	0%	0	0%
Proteínas	g	24	47%	4.7	9%	7	14%
Sal	g	1.9	30%	0.4	6%	0.6	9%
Calcio	mg	761	95% VRN ²	150	19% VRN ²	230	29% VRN ²
Riboflavina (vit. B2)	mg	0.22	16% VRN ²	0.044	3% VRN ²	0.066	5% VRN ²
Vitamina B12	µg	1.7	68% VRN ²	0.34	14% VRN ²	0.51	20% VRN ²

IR1: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

VRN 2: Valores de referencia de nutrientes



Especificación del queso

Código original SAP	42662
Código del producto	42751
Versión	1 . 1
Versión Fecha	28-02-2019

Alérgenos

Alérgenos lista conforme a Reglamento (UE) N° 1169/2011 Leche y derivadosLeche y sus derivados

Periodo de conservación

Vida del producto sin abrir 240 días

Declaraciones

OGM	No
Irrradiación	No
Legislación	Conforme a la legislación holandesa y europea.

Consejo de almacenamiento

Temperatura de almacenaje	
Queso entero	0-7 °C
Queso envasado	0-7 °C

Detalles de embalaje – Embalaje primario

Peso bruto	3,185 kg
Largo	300 mm
Ancho	100 mm
Alto	100 mm

Detalles de embalaje – Embalaje secundario

Peso bruto	12,968 kg
Largo	404 mm
Ancho	308 mm
Alto	118 mm

Detalles de embalaje – Información pallet

Descripción	Plt Euro 800x1200mm
Peso	953 kg
Largo	120 cm
Ancho	80 cm
Alto	156 cm
Cajas por capa	6
Capas por pallet	12
Cajas por pallet	72
CU por pallet	288



Especificación del queso

Código original SAP	42662
Código del producto	42751
Versión	1 . 1
Versión Fecha	28-02-2019

Observaciones

Hemos puesto un gran cuidado en la recopilación de la información que contiene este documento. Dicha información se basa en la composición del producto y en nuestros conocimientos del mismo hasta la fecha de publicación de este documento. FrieslandCampina se reserva el derecho de cambiar la composición del producto y, por tanto, sus especificaciones pueden estar sujetas a cambios. Por estos motivos, recomendamos en aquellos casos en que la composición del producto sea importante de cara a decidir el uso y posterior procesamiento de nuestros productos, que contacten con nosotros para poderles facilitar la última versión de la especificación de dicho producto.

Los derechos de la propiedad industrial e intelectual relacionados con el producto (y sus especificaciones) pertenecen a Royal FrieslandCampina. Este documento no debe ser copiado o revelado a terceras partes sin nuestra autorización por escrito. No podremos aceptar ninguna responsabilidad por pérdida o daño como resultado de error en esta información. No se garantiza la total exactitud de la información facilitada.

Remitente

Nombre
Función
Fecha
Firma

Maarten Bakker
Recipe owner
28-2-2019

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Bakker", written over a horizontal line.