

SINDS 1905



Coöperative Zuivelfabriek "Rouveen" u.a.
Oude Rijksweg 395
7954 GH Rouveen

Rouveen Kaasspecialiteiten

Especificaciones del Producto

Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB

Número de artículo : 48.3.506.6

KMS Número de artículo : 200206

Versión : 6

Edad: Joven

Válido desde : 12-6-2024

Realizado por : T. Haasjes

Aprovado por : L. Kamphof

Páginas : 5 * incl.página frontal

Rouveen Kaasspecialiteiten

Documento: Especificación de producto Número de artículo : 48.3.506.6 Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB	Versión : 6 Válido desde : 12-6-2024 Página 2 de 5
Realizado por: T. Haasjes	Aprovado por : L. Kamphof

1. Variedad

Nombre del Producto	Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB
---------------------	--

2. Condiciones de entrega:

Temperatura	12 - 15°C
Edad	Joven

3. Características del producto:

Forma	Redondo; con dos esquinas redondas
Diámetro	Aprox. 25 cm
Altura	Aprox. 10 cm
Peso	4-5 kg
Sabor	Característico
Consistencia	Firme, bien rebanable
Color lácteo	Blanco
Corteza	Limpio, seco y bien cerrado. La corteza no es comestible.
Recubrimiento	Este producto cuenta con un recubrimiento transparente sin natamicina.

4. Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra IGP	
Sal	
Miel (0,03%) entrante (leche)	
cuajo microbiano	
Sabor natural	

5. Valores nutricionales por 100 gramos - calculados

Nota. Debido al carácter natural del producto, la maduración natural y las influencias estacionales, pueden producirse variaciones en los valores.	
Energía	1618 kJ 386 kcal
Grasa	33.4 .g

Rouveen Kaasspecialiteiten

Documento: Especificación del producto Número de artículo: 48.3.506.6 Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB	Versión : 6 Válido desde: 12-6-2024 Page 3 of 6
Realizado por : T. Haasjes	Aprovado por : L. Kamphof

5. Valores Nutricionales: calculados por 100 gr.	
De los cuales	
* Grasa	24.2 gr
saturada	0 g
Carbohidratos	
de los cuales	0 g
* azúcar	
Proteína	22.5 gr
Sal (NaCl)	2.2 gr

6. Características Químicas (a 14 días)		
Parámetros	Standard	Método
Contenido de humedad	Max. 42,5%	Conforme NEN 3755
Grasa en extracto seco	50,0 - 59,9%	Conforme NEN-ISO 3433
Sal en extracto seco	2,0 - 4,0 %	Conforme NEN-ISO 5943
pH	Aprox. 5,2	Conforme NEN 3775

7. Características microbiológicas (por gramo)		
Parámetros	Standard	Método
Coliformes	< 1000	Igual a NEN-ISO 4832
Escherichia coli	< 100	Igual a NEN-ISO 16649-2
Estafilococos coagulasa positivos	< 100	Igual a NEN-ISO 6888-2
Levaduras (dentro del queso)	< 1000	Igual a ISO 21527-1&2
Moldes (dentro del queso)	< 1000	Igual a ISO 21527-1&2
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 gramos	Igual a ISO 11290-1
Salmonela	Ausente en 25 gramos	Igual a 6579-1

8. Condiciones de almacenamiento y vida útil.	
Producto sin parafina y/o embalaje.	Continúa la maduración del producto. Este producto básicamente tiene una vida útil ilimitada, cuando se mantiene bien. Condiciones de almacenamiento: condiciones de almacén 12 – 15 °C.
Producto con embalaje y/o recubrimiento de parafina	Este producto se envasa al vacío o se cubre con parafina. Condiciones de almacenamiento: 4 – 7 °C. La vida útil estándar es de 90 días después de la fecha de envasado. La vida útil del producto se puede ampliar previa consulta.

Rouveen Kaasspecialiteiten	
Documento: Especificación del producto Número de artículo: 48.3.506.6 Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB	Versión : 6 Válido desde: 12-6-2024 Page 4 of 6
Realizado por : T. Haasjes	Aprobado por : L. Kamphof

8. Condiciones de almacenamiento y vida útil.	
	Sin embargo, la garantía de 90 días sigue siendo válida. No están cubiertos los daños y defectos causados durante la manipulación. Aunque el queso se puede consumir hasta su vida útil prolongada, tenga en cuenta que cuanto más maduro esté el queso, más difícil será cortarlo (reducción de su consistencia) y mayor riesgo de moho y levaduras en el queso. el paquete. Nuestra experiencia es que el queso con hierbas puede volverse amargo con el tiempo. Podemos garantizar que extender la vida útil no afectará la seguridad alimentaria. Los términos y condiciones más recientes de Dutch Dairy Exchange se aplican a todas las entregas y servicios.

9. Información sobre alérgenos			
1 Cereales que contienen gluten	-	8 Nueces	-
2 Mariscos	-	9 Apio	-
3 Huevos	-	10 Mostaza	-
4 Pez	-	11 Sésamo	-
5 Miseria	-	12 Dióxido de azufre (> 10 mg/kg)	-
6 Soja	-	13 Lupino	-
7 Leche (incluida la lactosa)	+	14 moluscos	-
+ presente			
- ausente			
? rastros de las sustancias están presentes			

10. Información Adicional:	
Miel	Nota: este producto contiene miel. Es aconsejable no dar miel a niños menores de 1 año.
Marca de salud	Z 0022
Requerimientos legales	El producto y el proceso de producción cumplen con la legislación holandesa y europea.
Organismos genéticamente modificados	Hasta donde sabemos y basándonos en las declaraciones de los proveedores, declaramos que los productos producidos por Rouveen Kaasspecialiteiten no contienen ingredientes de origen OGM como se menciona en las "Ordenanzas (EG) nr. 1829/2003 y 1830/2003".
Radiación ionizante	Los productos producidos por Rouveen Kaasspecialisten no contienen ingredientes que hayan sido tratados con radiación ionizante.

Rouveen Kaasspecialiteiten	
Documento: Especificación del producto Número de artículo: 48.3.506.6 Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB	Versión : 6 Válido desde: 12-6-2024 Page 5 of 6
Realizado por : T. Haasjes	Aprobado por : L. Kamphof

10. Información adicional:	
	Radiación ionizante
Partículas foraneas	Para evitar partículas extrañas en el producto, se toman varias medidas en el proceso. Para el vidrio, se implementa un procedimiento de vidrio. Se evitan astillas de madera evitando el uso de madera. La madera sólo se utiliza en el ámbito de la maduración del queso (tablas de queso) y del embalaje (palets, cajas). Todos los productos se comprueban para comprobar la ausencia de metal durante el proceso. La detección de metales tiene los siguientes estándares de sensibilidad: Ferro = 4,0 mm, No Ferroso = 4,5 mm y SS316 = 6,0 mm.
Trazabilidad	El producto está rastreado a partir de marcas de queso.
Certificación	Certificación de procesos parte 1 y 2; BRC; IFS
Indicación geográfica protegida	El queso de cabra holandés se elabora con leche de cabra procedente de granjas lecheras de cabras holandesas. La maduración y el mantenimiento se realizan en salas de maduración holandesas. Este producto está registrado como Indicación Geográfica Protegida (IGP) y por tanto puede comercializarse como Queso de Cabra Holandés. Después de la entrega por parte de Rouveen Kaasspecialiteiten, se deben cumplir los requisitos de la normativa del producto. Además, debe cumplir con los requisitos con respecto a las designaciones y símbolos tal como se definen en el Reglamento de la UE n.º 1151/2012.

Rouveen Kaasspecialiteiten

Documento: Especificación del producto
Número de artículo: 48.3.506.6
Gd4 cabra superior extra miel 3*z BGA NB

Versión : 6
Válido desde: 12-6-2024
Page 6 of 6

Realizado por : T. Haasjes

Aprovado por : L. Kamphof