

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Product / Produkt / Producto

Product name / Produktbezeichnung / Nombre
del producto:

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr. /
Gouda 48 % MG en extracto seco

Product group / Produktgruppe/Grupo del
producto:

Cheese / Käse / Queso

Generic name / Verkehrsbezeichnung / Nombre
genérico:

Gouda / Gouda / Gouda

Article no / Artikelnummer / Número de artículo:

customised / kundenspezifisch / Personalizado por cliente

Manufacturing process / Prozessbeschreibung /
Descripción del proceso fabricación:

The product is made from pasteurized milk (CCP1; $\geq 72^\circ\text{C}$, 15 s) produced from cows from Northwest Germany with the addition of cultures, microbial rennet and CaCl_2 . 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, metal check: 2.5mm Fe, 4.5 mm non-Fe, 5.56 mm SS. The product is foil-ripened.

Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch (CCP1; $\geq 72^\circ\text{C}$, 15s) von Kühen aus Nordwest-Deutschland unter Zugabe von Kulturen, mikrobielles Lab und CaCl_2 hergestellt. Das Produkt reift in einem Salzbad (20% Konzentration), je nach Größe des Käses 1-4 Tage und wird anschließend Vakuum verpackt (CCP4; Metallcheck: 2,5 mm Fe, 4,5 mm Non-Fe, 5,56 mm SS. Das Produkt ist foliengereift.

El producto está fabricado de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^\circ\text{C}$, 15s) de vacas del Noroeste de Alemania con la adición de fermento lácteo, cujao microbiano y CaCl_2 . El producto madura en un baño de sal (concentración del 20%), entre 1-4

Gouda 48 % FDM /

Gouda 48% Fett i. Tr./

Gouda 48 % MG en extracto seco

días dependiendo del tamaño del queso (CCP4; control de metal: 2,5 mm Fe, 4,5 mm Non-Fe, 5,56 mm SS. El producto madura en el folio.

Ingredients / Zutaten / Ingredientes:

(Declaration see legal bases / Deklaration siehe Rechtsgrundlagen / Declaración ver bases legales)

97,1% **Past. cow's milk**, 1,9% salt, 0,8% culture, 0,1% Calcium chloride, 0,1% rennet

97,1% **Past. Kuhmilch**, 1,9% Salz, 0,8 % Käsereikultur, 0,1% Calciumchlorid, 0,1% mikrobielles Lab

97,1% **Leche de vaca pasteurizada**, 1,9% sal, 0,8% cultivo lácteo, 0,1% cloruro de calcio, 0,1% cuajo microbiano

Sensory characteristics / Sensorik / Características sensoriales

Outer appearance / Äußeres Aussehen /
Apariencia externa:

plain yellow surface, rindless / glatte gelbe Oberfläche,
rindenlos / superficie lisa de color amarillo, sin corteza

Inner appearance / Inneres Aussehen
/Apariencia interna:

light-yellow to yellow, matt-finished, single pea-sized holes /
hellgelb bis gelb, mattglänzend, vereinzelt erbsengroße
Lochung / de color amarillo pálido a amarillo, mate satinado y
con diversos agujeros del tamaño de un guisante

Consistency / Konsistenz / Consistencia:

lithe and cuttable / geschmeidig und schnittfest/flexible y
resistente al corte

Odour / Geruch / Olor:

mild and pure / mild und rein / suave y puro

Taste / Geschmack / Sabor:

mild to mild-aromatic / mild bis fein-aromatisch / suave y
moderadamente aromático

Logistics / Logistik / Logística

Product weight / Produktgröße /- gewicht / Peso
del producto:

3 kg

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Product size / Produktmaße/ Medidas del producto:	30 x 10 x 10 cm
Primary packaging / Primärverpackung / Envase primario:	Laminated plastic foil / Kunststoff-Verbundfolie / Lámina de Plástico
Trading unit / Gebindegröße / -gewicht / Unidad de venta:	4 x 3 kg
Size of trading unit / Gebindemaße / Medidas de unidad de venta:	42,0 x 29,7 x 9,8 cm
Secondary packaging / Sekundärverpackung / Envase secundario :	Corrugated cardboard carton / Wellkarton / Cartón corrugado
Delivery conditions / Auslieferungsbedingung / Condiciones de entrega :	< 8°C
Transport conditions / Transportbedingungen / Condiciones de transporte:	2°C - 8°C
Storage conditions / Lagerbedingungen / condiciones de almacenaje:	4°C - 8°C
Best before / Mindeshaltbarkeitsdatum / Fecha de caducidad:	6 months / 6 Monate/6 meses
Information / Information / Información:	Store in a cool,dry place after opening. Consume timely. / Nach dem Öffnen trocken und kühl lagern. Zeitnahe verbrauchen. / Almacenar en un lugar fresco y seco despues de la opertura. Consumir oportuna.

Industrial slicing is possible at an age between 3 - 7 weeks. / Industrieller Aufschnitt zu Scheiben zwischen 3 - 7 Wochen möglich. / El loncheado industrial es posible entre las 3 - 7 semanas de edad.

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Chemical-physical requirements / Chemisch-Physikalische Anforderungen / Requisitos físico-químicos

Parameters / Parameter/ Parámetros	Minimum / Minimum / Mínimo	Maximum / Maximum/ Maximo	Method of analysis / Bestimmungsmethode/ Método de análisis
dry matter / Trockenmasse / Extracto Seco (%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534
fat, absolute / Fettgehalt, absolute / Materia Grasa, valor absoluto (%)	26,4	28,9	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
FDM / Fett i. Tr. / Materia Grasa en Extracto Seco (%)	48	49,9	calculated / rechnerisch / aritmético
salt content / Salzgehalt / Salinidad (NaCl) (%)	1,8	2,3	ASU L 03.00-11
pH-content / pH-Wert / Valor de pH:	5,15 pH	5,6 pH	VdLUFA C 8.2

Microbiological requirements / Mikrobiologische Anforderungen / Requisitos

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

microbiológicos

Parameters / Parameter / Parámetros	Standard / Normwert/ Estándar	Limit / Grenzwert / Límite	Method of analysis / Bestimmungsmethode / Método de análisis
Coliforme / coliforms / Coliformes	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli	< 1 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	< 10 / g	1000 / g	ISO 21528-2
Salmonellen / salmonella / Salmonela	n.n. / 25 g	-	ISO 6579
Listeria monocytogenes	n.n. / 25 g	-	ISO 11290-1
Hefen und Schimmelpilze / yeasts and moulds / Levaduras y Mohos	< 10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-37 // ISO 6611
Coagulase-positive staphylococci / Koag. pos. Staphylokokken / Estafilococos coagulasa positivo	< 10 / g	100 / g	ASU L 02.07-2 // ISO 5944
Clostridien / clostridia / Clostridios	< 50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.3.1.
Sulfitreduzierende Clostridien / sulphite reducing clostridia / Clostridios Sulfito Reductores	< 10 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.4

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Nutritional values per 100 g (ml) / Nährwerte pro 100 g (ml) / Información Nutricional por 100 g (ml)

Energy value / Brennwert / Valor Energético:	364 kcal - 1511 kJ
Fat / Fett / Materia Grasa:	29 g
Of wich saturates / davon gesättigte Fettsäuren / De las cuales ácidos grasos saturados :	19 g
Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono:	< 0,5 g
Of wich sugar / davon Zucker / De los cuales azúcares:	< 0,5 g
Fibre / Ballaststoffe / Fibras dietéticas:	< 1 g
Protein / Eiweiß/ Proteínas :	25 g
Salt / Salz/ Sales:	2,0 g
Sodium / Natrium/ Sodio:	0,79 g

Allergens / Allergene / Alérgenos

Gouda 48 % FDM /

Gouda 48% Fett i. Tr./

Gouda 48 % MG en extracto seco

	Contained / Enthalten/ Contenido		Cross-contamination / Kreuzkontamination/ Contaminación Cruzada	
	Yes / Ja/ Si	No / Nein/ No	Yes / Ja/ Si	No / Nein/ No
Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Cereales que contienen Gluten y Derivados		x		x
Crustaceans and products thereof / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustáceos y Derivados		x		x
Eggs and products thereof / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Huevos y Derivados		x		x
Fish and products thereof / Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Pescado y Derivados		x		x
Peanuts and products thereof / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cacahuets y Derivados		x		x
Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soja y Derivados		x		x
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Milch und daraus	x			

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)/ Leche y Derivados (incluido Láctosa)		
Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Nueces y Derivados	x	x
Celery and products thereof/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Ápio y Derivados	x	x
Mustard and products thereof / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mostaza y Derivados	x	x
Sesame seeds and products thereof /Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Semillas de Sésamo y Derivados	x	x
Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg / Schwefeloxid (SO ₂) und Sulfite/ Dióxido de Azufre y Sulfitos	x	x
Lupins and products thereof / Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupinos y Derivados	x	x
Molluscs and products thereof / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Moluscos y Derivados	x	x

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Additional allergens / Zusatz Allergene / Alérgeno Adicionales

	Contained / Enthalten/ Contenido		Cross-contamination / Kreuzkontamination/ Contaminación Cruzada	
	Yes / ja/ Si	No / Nein/ No	Yes/ Ja/ Si	No / Nein/ No
Lactose / Laktose/ Lactosa	x			
Beef / Rindfleisch/ Carne de Vacuno		x		x
Pork / Schweinefleisch/ Carne de Cerdo		x		x
Corn / Mais/ Maíz		x		x
Cocoa / Kakao / Cacao		x		x
Legumes / Hülsenfrüchte/ Legumbres		x		x
Glutamate (E620-625) / Glutamat (E620-625)/ Glutamato (E620-625)		x		x
Coriander/ Koriander / Cilantro		x		x
Carrot / Karotte / Zucchini		x		x

Diets / Ernährungsformen / Dieta

Suitable for / Geeignet für / Apto para:

Ovo-lacto-vegetarian / Ovo-Lakto-Vegetarier/ Yes / Ja /Si

Ovo-lacto-Vegetariano:

Gouda 48 % FDM /

Gouda 48% Fett i. Tr./

Gouda 48 % MG en extracto seco

Lacto-vegetarian /Lakto-Vegetarier/ Lacto-Vegetariano:	Yes / Ja/Si		
Ovo-vegetarian / Ovo-Vegetarier/ Ovo-Vegetariano:	No / Nein / No		
Vegan / Vegan/ Vegano:	No / Nein/ No		
Halal / Halal/ Halal:	Yes / Ja/ Si	Certification / Zertifizierung/ Certificado:	Yes / Ja/ Si
Kosher/ Koscher/ Kosher:	No / Nein / No	Certification / Zertifizierung/ Certificado:	No / Nein / No

Legal basis / Rechtsgrundlagen / Normativas Legales

Legal requirements / gesetzliche Anforderungen / Requisitos Legales

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

Se cumplen las vigentes legislaciones alemana y europea respecto a la normativa alimentaria, ley de calibración y derecho medioambiental.

Declaration of ingredients / Deklaration der Zutaten/

Declaración de ingredientes: / /

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

Requirements regarding GMO / Anforderungen Gentechnik/ Requisitos relativo a los organismos modificados genéticamente

The usage of **Genetically Modified Organisms** in raw materials, excipients and additives in the sense of the applicable German and European Union regulations according to (EC) No 1829/2003 and (EC) No 1830/2003 is excluded.

**Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco**

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

El uso de organismos modificados genéticamente en las materias primas, materias auxiliares y aditivos, se excluye en las legislaciones alemana y europea (CE) Nº1829/2003 y (CE)1830/.

Requirements regarding residues / Anforderungen Rückstände / Requisitos Sobre Resíduos:

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.

Se cumplen los valores límite de las legislaciones alemana y europea en materia de residuos o sustancias contaminantes. Un programa periódico de observación para por ejemplo PCB`s, dióxinas, metal pesado y antibiótica etc. está instalado.

No se utiliza la tecnología de irradiación.

Packaging / Verpackung/ Embalaje:

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.

Gouda 48 % FDM /

Gouda 48% Fett i. Tr./

Gouda 48 % MG en extracto seco

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.

Por lo presente confirmamos, Molkerei Ammerland eG, que los objetos insertados y los materiales de embalaje usados, cumplen los reglamentos legales de la disposición N° (CE) 1907/2006 y de la BedarfsgegenständeVO alemana.

Aseguramos que los materiales usados como embalaje de alimentos, en contacto directo con alimentos, son aptos según el artículo 1 (finalidad y objeto) del reglamento básico (CE) 1395/2004. La migración general, con un uso adecuado, está debajo del valor límite según el reglamento (EU) Nr.10/2011. Siempre y cuando el producto contenga sustancias con restricciones, se cumplen los valores límites indicados.

Así mismo nuestros proveedores han presentado comunicados oficiales con respeto a la disposición legal (CE) N°. 1097/2006 (REACH). Los cuales confirman que no se utilizan sustancias SVHC.

Producer / Lieferant / Proveedor

Head office / Zentrale / Central

Molkerei Ammerland eG, Oldenburger Landstr. 1a,
D-26215 Wiefelstede
Tel +49 (0)4458 9111-0
Fax +49 (0)4458 1455

EC No / EG Nr. / N° de Registro Sanitario
Comunitario:

DE NI 14064

Quality certification / Zertifizierung /
Certificación:

FSSC 22000; IFS Food; QS Feed 09.01.04; DIN EN ISO
50001:2011; Halal; Kosher / FSSC 22000; IFS Food; QS
Futtermittel 09.01.04; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher

Plant / Werk/ Fábrica

Molkerei Ammerland eG, Oldenburger Landstr. 1a,
D-26215 Wiefelstede
Tel +49 (0)4458 9111-0

Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco

Fax +49 (0)4458 1455

EC No / EG Nr./ Nº de Registro Sanitario
Comunitario:

DE NI 14064

Quality certification / Zertifizierung/
Certificación de Calidad:

FSSC 22000; IFS Food; QS Feed 09.01.04; DIN EN ISO
50001:2011; Halal; Kosher / FSSC 22000; IFS Food; QS
Futtermittel 09.01.04; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher

Miscellaneous / Sonstiges / Diversos

In the electronic form, this specification is valid without signatures. This specification is confidential and may not be passed to third parties without the prior approval of the publisher.

In elektronischer Form ist diese Spezifikation auch ohne Unterschriften gültig. Diese Spezifikation ist vertraulich und darf nicht ohne Zustimmung des Herausgebers an Dritte weitergegeben werden

En formato electrónico, ésta ficha técnica es válida sin firmas. Ésta ficha técnica es confidencial y no debe ser pasada a terceros, sin el consentimiento del editor..

This specification is reviewed every 2 years.
Diese Spezifikation wird im 2-jährigen Rhythmus überprüft.
Esta ficha técnica es revisada cada dos años.

Replace / Ersetzen/ Sostituire

Product specification / Produktspezifikation / Ficha Técnica del Producto

Written / Erstellt/ Creado por:

Imke Thien
Quality Management /
Qualitätsmanagement/ Gestión de
Calidad

Checked / Geprüft/ Revisado por:

Armin Tjards

**PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION
/ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

**Gouda 48 % FDM /
Gouda 48% Fett i. Tr./
Gouda 48 % MG en extracto seco**

Head of Production /
Geschäftsbereichsleitung Produktion/
Dirección de producción

Approved / Genehmigt / Aprobado

por:

Judit Stärker
Quality Management /
Qualitätsmanagement/ Gestión de
Calidad
