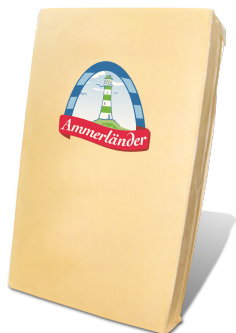


Artikelpass

MOLKEREI**AMMERLAND**

Gouda 48% 15 kg Block Ammerländer	
Verkehrsbezeichnung	Gouda
Artikelnummer	41302
Länder	Deutschland
EAN Code	94000436413022
Produkteinheit (netto) / Produkteinheit (brutto)	15000,00 g / 15066,69 g
Produktmaße	50 x 30 x 10 cm
Produktverpackung	Kunststoff-Verbundfolie. Die Verpackungen der von uns gelieferten Industrieprodukte müssen ordnungsgemäß lt. Verpackungsgesetz (VerpackG) entsorgt werden.
Restlaufzeit	112 Tage
MHD	180 Tage
Max. Lagertemperatur	4°C - 8°C
Intrastat-Nr.	04069078
Nährwertangaben pro 100 g	
Brennwert	1446 kJ / 348 kcal
Fett	28 g
- davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
- davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	24 g
Salz	1,70 g
Gebinde	
Umverpackung	
EAN Code	
Gebindemaß (Außenmaß, LxBxH)	kundenspezifisch / customer specific / personalizado
Ladeeinheitendaten	
Gebinde pro Lage	5
Lagen pro Ladeinheit	8
Gebinde pro Ladeinheit	40
Einheiten pro Ladeinheit	40
Bruttogewicht pro Ladeinheit	677,67 kg (inkl. Käsereifungskiste)
Höhe der Ladeinheit	95,00 cm

2025-08-08,

Gouda 48% FDM, 15 kg
Gouda 48% Fett i.Tr, 15 kg



Product / Produkt

Product name / Produktbezeichnung:	Gouda 48% FDM, 15 kg Gouda 48% Fett i.Tr, 15 kg
Product group / Produktgruppe:	Cheese \ Käse
Generic name / Verkehrsbezeichnung:	Gouda \ Gouda
Article no / Artikelnummer:	41297, 41302, 41322, 41325, 41326, 41349, 41350, 41351, 41381, 41342
Manufacturing process / Prozessbeschreibung:	The product is made from pasteurized milk (CCP1; $\geq 72^{\circ}\text{C}$, 15 s) produced from cows 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, x-ray/metal detection: 2.0 mm Fe, 2.0 mm non-Fe, 2.778 mm SS). The product is foil-ripened. Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch (CCP1; $\geq 72^{\circ}\text{C}$, 15s) von Kühen unter Zugabe von Kulturen, mikrobiellem 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; Röntgenscanner/Metalldetektor: 2,0 mm Fe, 2,0 mm Non-Fe, 2,778 mm SS). Das Produkt ist foliengereift.
Ingredients / Zutaten: (Declaration see legal bases / Deklaration siehe Rechtsgrundlagen)	97,3% Pasteurized COW's MILK (DE), 1,7% salt (DE, NL), 0,8% dairy culture (DK, FR, DE, NL), 0,1% Calcium chlorid (DE, NL), 0,1% microbial rennet (NL) 97,3% Pasteurisierte KUH MILCH (DE), 1,7% Salz (DE, NL), 0,8% Käsereikultur (DK, FR, DE, NL), 0,1% Calciumchlorid (DE, NL), 0,1% mikrobielles Lab (NL)

Gouda 48% FDM, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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:	15 kg
Product size / produktmasse:	50 x 30 x 10 cm
Primary packaging / Primärverpackung:	Laminated plastic foil Kunststoff-Verbundfolie. Die Verpackungen der von uns gelieferten Industrieprodukte müssen ordnungsgemäß lt. Verpackungsgesetz (VerpackG) entsorgt werden.
Trading unit / Gebindegröße:	15 kg
Size of trading unit / gebindemasse:	kundenspezifisch / customer specific / personalizado
Secondary packaging / Sekundärverpackung:	
Delivery conditions / Auslieferungsbedingung:	< 8°C
Transport conditions / Transportbedingungen:	2°C - 8°C
Storage conditions / Lagerbedingungen:	4°C - 8°C
Best before / Mindesthaltbarkeitsdatum:	180 Days 180 Tage
Residual term / Restlaufzeit:	112 Days 112 Tage
Information / Information:	Store refrigerated and consume immediately after opening. Industrial slicing is possible at an age between 3 - 7 weeks. Gekühlt lagern und nach dem Öffnen alsbald verbrauchen. Industrieller Aufschnitt zu Scheiben zwischen 3 - 7 Wochen möglich.

Gouda 48% FDM, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 kg

MOLKEREI

AMMERLAND

Product description / Produktbeschreibung

Intended use / Verwendungszweck:

food for normal consumption / Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr

Also suitable for use /

Sowie ebenfalls geeignet zur Verwendung:

For further processing in craft or industry as a raw material or ingredient. User requires validation of ingredients for desired use. The packaging is not suitable for reuse. / Zur Weiterverarbeitung in Handwerk oder Industrie als Rohstoff oder Zutat. Der Benutzer benötigt eine Validierung der Zutaten für die gewünschte Anwendung. Die Verpackung ist nicht zur Wiederverwendung geeignet.

But not suitable / Aber nicht geeignet:

for consumer with abnormal immune function (e.g. specific allergies)/ with specific food intolerances / Für Verbraucher mit abnormaler Immundefunktion (z.B. bestimmte Allergien)/ mit bestimmten Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Primary consumer groups/target groups /

Primäre Verbrauchergruppen/Zielgruppen:

generally consumer / Allgemeiner Verbraucher

Product description / Produktbeschreibung:

foil-ripened semi-hard cheese, 48% fat in dry matter /
Foliengereifter Schnittkäse, 48% Fett in der Trockenmasse

Gouda 48% FDM, 15 kg
Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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	28,9	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
pH-value / pH-Wert	5,15	5,6	VDLUFA C 8.2
Salt content / Salzgehalt	1,4	2,0	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Dry matter (%) / Trockenmasse (%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Gouda 48% FDM, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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	ISO 15213

Gouda 48% FDM, 15 kg
Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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, 15 kg
Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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 ²) 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
Bee pollen / Bienenpollen	No / Nein	No / Nein
Propolis / Propolis	No / Nein	No / Nein
Royal Jelly / Bienenköniginnenfuttersaft	No / Nein	No / Nein

Gouda 48% FDM, 15 kg
Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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
Naturland / Naturland:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
EU Bio / EU Bio:	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein
Type of husbandry / Haltungsform:	No / Nein	Level / Stufe:	
Good things from german agriculture / Gutes aus deutscher Landwirtschaft (ZKHL):	No / Nein	Certification / Zertifizierung:	No / Nein

Gouda 48% FDM, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 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, Naturland
FSSC 22000, IFS Food, QS Futtermittel, DIN EN ISO 50001, Halal, Kosher, VLOG Standard, EU Bio (DE-ÖKO-006) , Bioland, Naturland

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

Gouda 48% FDM, 15 kg

Gouda 48% Fett i.Tr, 15 kg

MOLKEREI

AMMERLAND

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:

Räker, Annika

Quality management-external /
Qualitätsmanagement-Extern



Checked / Geprüft:

Tjards, Armin

Head of production /
Geschäftsbereichsleitung Produktion



Approved / Genehmigt:

Mecklenburg, Katrin

Head of quality management /
Leitung Qualitätsmanagement