

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

Product / Produkt/Producto

Product name / Produktbezeichnung / Nombre
del producto:

Filet-Gouda 48 % FDM /
Filet-Gouda 48 % Fett i. Tr. /
Filet-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:

Costumer specific / kundenspezifisch / Personalizado por
cliente

Manufacturing process / Prozessbeschreibung /
Proceso de 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

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Filet-Gouda 48 % FDM /
Filet-Gouda 48 % Fett i. Tr./
Filet-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). A continuación se envasa al vacío. El producto madura en el folio.

Ingredients / Zutaten / Ingredientes:
(Declaration see legal bases / Deklaration siehe
Rechtsgrundlagen / Declaración ver bases legales)

97,1% Pasteurized **cow's milk**, 1,9% salt, 0,8% culture, 0,1% Calcium chloride, 0,1% microbial rennet /
97,1% Pasteurisierte **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 light-yellow surface, rindless /
glatte hellgelbe Oberfläche, rindenlos /
superficie lisa de color amarillo, sin corteza

Inner appearance / Inneres Aussehen/Apariencia
interna:

light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes/
hellgelb, mattglänzend, vereinzelte erbsengroße Lochung /
de color amarillo pálido, 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

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

Logistics / Logistik/Logística

Product weight / Produktgröße / - gewicht / Peso del producto:	1000 g
Product size / Produktmaße/ Medidas del producto :	35,4 x 13,7 x 6 cm
Primary packaging / Primärverpackung / Embalaje primaria:	Plastic tray with plastic foil / Kunststoffschale mit Folie / Bandeja de plástico con fólio
Trading unit / Gebindegröße / -gewicht/ Peso de la unidad de venta:	6 x 1000 g
Size of trading unit / Gebindemaße / Medidas de la unidad de venta:	35 x 27 x 16
Secondary packaging / Sekundärverpackung / Embalaje 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 caducidad:	90 days / 90 Tage / 90 días
Residual term / Restlaufzeit / Plazo residual:	/
Information / Information / Información :	Store in a cool,dry place after opening. Consume timely. / Nach dem Öffnen trocken und kühl lagern. Zeitnahe verbrauchen / Después de la apertura, guardar en un lugar fresco y seco. Consumir oportunamente.

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



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

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

Parameters / Parameter/ Parámetros	Minimum / Minimum / Mínimo	Maximum / Maximum/ Máximo	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

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



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

**Microbiological requirements / Mikrobiologische Anforderungen / Requisitos
microbiológicos**

Parameters / Parameter / Parámetros	Standard / Normwert/ Estándar	Limit / Grenzwert / Límite	Method of analysis / Bestimmungsmethode / Método de análisis
E. coli	< 1 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterbacteriaceae	< 10 / g	1000 / g	ISO 21528-2
Salmonella / Salmonellen / Salmonela	n.n. / 25 g	-	ISO 6579
Listeria monocytogenes	n.n. / 25 g	-	ISO 11290-1
Hefen / yeasts / Levaduras	5000 /g	10000 /g	ASU L 01.00-37 // ISO 6611
yeasts and moulds / Hefen und Schimmelpilze / Levaduras y Mohos	< 100 /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

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION
/ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Filet-Gouda 48 % FDM /
Filet-Gouda 48 % Fett i. Tr./
Filet-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 / 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 las cuales azúcar:	< 0,5 g
Fibre / Ballaststoffe / Fibras :	< 1 g
Protein / Eiweiß / Proteinas :	25 g
Salt / Salz / Sal :	2,0 g
Sodium / Natrium/ Sodio:	0,79 g

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



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

Allergens / Allergene / Alérgenos

	Contained / Enthalten/ Contiene		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

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

Soybeans and products thereof / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soja y Derivados		x		x
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)/ Leche y Derivados (incluido lactosa)	x			
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

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



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

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

Additional allergens / Zusatz Allergene / Alérgenos adicionales

	Contained / Enthalten/ Contiene		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

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

Coriander / Koriander / Cilantro	x	x
Carrot / Karotte / Zanahoria	x	x

Vegetarian diets / vegetarische Ernährungsformen/ Dieta vegetariana

Suitable for / Geeignet für / Apto para:

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

Ovo-lacto-vegetariano:

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/ No / Nein/ No
Certificado:

Kosher / Koscher / Kosher: No / Nein/ No Certification / Zertifizierung/ No / Nein/ No
Certificado:

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

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

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

Pasteurized **cow's milk**, salt, culture, microbial
rennet/

Pasteurisierte **Kuhmilch**, Salz, Käsereikultur,
mikrobielles Lab/

Leche de vaca, pasteurizada, sal, cultivo lácteo, cuajo
microbiano

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.

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 según las legislaciones alemana y europea (CE) Nº1829/2003 y (CE)1830/.

Requirements regarding residues / Anforderungen Rückstände / Requisitos sobre residuos:

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.

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

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.

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 Nº (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) Nº. 1097/2006 (REACH). Los cuales confirman que no se utilizan sustancias SVHC.

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

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. / Nº de registro sanitario comunitario:	DE NI 14064
Quality certification / Zertifizierung / Certificación:	FSSC 22000; IFS Food; QS Feed; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher / FSSC 22000; IFS Food; QS Futtermittel; DIN EN ISO 50001:2011; Halal; Kosher
Plant / Werk / Fábrica	Kraats Kaas B.V., Buitenvaart 1125, NL- 7905 SE Hogenveen Tel +31 (0)528 295600 Fax +31 (0)528 5610
EC No / EG Nr. / Nº de registro sanitario comunitario:	NL Z 0187
Quality certification / Zertifizierung / Certificación de calidad:	BRC FOOD; IFS FOOD; Grated Cheese; Halal / BRC FOOD; IFS FOOD; Grated Cheese; Halal

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.

PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTSPEZIFIKATION /ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO



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

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.

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
Head of Production /
Geschäftsbereichsleitung Produktion/
Dirección de producción

Approved / Genehmigt / Aprobado
por:

Judit Stärker
Quality Management /
Qualitätsmanagement / Gestión de
calidad
