FICHE TECHNIQUE

Gouda

48+ · Fromage affiné de type hollandais · blocs

Gouda / 48+ MG/ES

Version **01** | Date **11-11-2026**

1 Nom et description du produit

NOM DU PRODUIT	ESPÈCE	CODE DE LA NOMENCLATURE COMBINÉE
Gouda	Lait de vache	**0406 90 78**

PAYS D'ORIGINE	MARQUE D'IDENTIFICATION	ÉTABLISSEMENT
Union européenne (pays confirmé dans chaque offre)	Indiquée sur le certificat sanitaire	Laiterie agréée UE (règl. (CE) n° 853/2004)

Description	Fromage affiné de type hollandais, fabriqué à partir de lait pasteurisé standardisé en matière grasse. Ne contient aucune autre matière grasse que celle du lait.
Aspect	Bloc plat sans croûte ; couleur uniforme jaune clair à jaune ; quelques trous ronds de la taille d'un petit grain de riz ; ouvertures irrégulières et fentes admises
Couleur	Jaune clair, légère décoloration possible sur les bords
Goût et odeur	Délicats, doux, légèrement noisette ; légèrement relevés pour un fromage plus âgé ; sans goût ni odeur étrangers

2 Spécifications de qualité

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Paramètre	Spécification
Humidité	max. 43,3 %
Matière grasse sur extrait sec	min. 51,3 %
pH	5,1 – 5,5
Sel sur extrait sec	3,3 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Paramètre	Spécification
Énergie	1506 kJ / 363 kcal
Glucides	0 g
Protéines	22,8 g
Sel	1,9 g

ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Paramètre	Spécification
Entérobactéries	m = 100, M = 1 000 ufc/g
Levures et moisissures	Levures m = 1 000, M = 10 000 ufc/g ; moisissures m = 100, M = 1 000 ufc/g
Salmonella	Absente
Listeria monocytogenes	Absente

3 Emballage

Unité	Détails
Unité	Bloc sans croûte, sous vide ; poids du bloc confirmé dans chaque offre
Conteneur	Conteneur frigorifique 40' ; tonnage confirmé dans chaque offre

4 Conservation et stockage

- Durée de conservation : confirmée dans chaque offre
- Conserver au froid, entre 2 et 10 °C

5 Autres paramètres

Allergènes Lait et produits laitiers (y compris le lactose).

OGM Produit sans OGM.

Documents Certificat sanitaire, certificat d'analyse et certificat d'origine pour chaque expédition. Certificat halal sur demande, confirmé dans chaque offre.

Transport Conteneur frigorifique, en froid positif, entre 2 et 10 °C. Pas de congélation sauf accord dans l'offre.

Note : La version électronique de ce document est valable sans signature.

ATC GROUP Sp. z o.o. · Négoce international de produits alimentaires
Aleje Jerozolimskie 109/70, 02-011 Warsaw, Poland · +48 501 351 121 · contact@atcgroup.pl · atcgroup.pl
KRS: 0001021069 · NIP: PL8982289583