

PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster belegen voorverpakt sneden**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas		
Artikelcode	132	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	5425002841324	(pakje 250g)	
	15425002841321	(omverpakking)	

Ingrediënten

Bestanddeel	%
Koemelk (weidemelk)	97,7
Zout	1,7
Zuursel	0,5
Stremsel	0,02
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002
Kruiden	-

Microbiologische kenmerken

	na productie	op THT
Totaal coliformen	< 500/g	< 5000/g
Gisten	< 1000/g	< 10000/g
Schimmels	< 100/g	< 100/g
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

Fysico-chemische kenmerken

Zoutgehalte	1,80%
Vet-drogestof	51,30%
Water	38,00%
pH	5,2 - 5,9

Verpakkingsvorm

Aard	karton (12 x 0,25kg)	
Afmeting	L x B x H	32,5 x 20 x 12,5 cm
Gewicht	3 kg	
Lotcode	productiedatum	

Voedingswaarde per 100g

Energie	387 kcal	1606 kJ
Vetten waarvan	31,8 g	
- verzadigde vetzuren	22,9 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	25,2 g	
Zout (NaCl)	1,8 g	
Cholesterol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Natrium	719 mg	
Ijzer	0,1 mg	

Leveranciers gegevens

Bedrijf	Beeverskaas BV
Adres	Zagerijstraat 9 2960 Brecht
Telefoon	0032 3 633 24 11
Fax	0032 3 633 04 49
E-mail	info@beemster.be
Website	www.beemster.be
Erkenning	B CO 488
Certificatie	BRC ACS

Allergenen

melkeiwit	+	ei	-	noten	-	weekdier	-	sesamzaad	-
lactose	-	vis	-	soja	-	selderij	-	sulfiet (E220 t/m E228)	-
gluten	-	pinda	-	schaaldieren	-	mosterd	-	lupine	-

Organoleptische kenmerken

Textuur/Consistentie	Halfhard, smedig met ronde openingen
Kleur	Geel
Geur/Smaak	Vol en rijk, specifiek Beemsterkaas

Bewaarcondities

Temperatuur	min. 4°C - max 7°C
Houdbaarheid	58 dagen na verpakken na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid

Overige

Gebruik	vers / in koude of warme gerechten
Korst	schoon, glad, droog, gesloten, kaasdekmiddel, niet eetbaar
<i>Door de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.</i>	

SPECIFICATION: Beemster demi-vieux emballé**Informations générales**

Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Fromage à pâte mi-dure		
Numéro d'article	132	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	5425002841324 (250g)		
	15425002841321 (carton)		

Ingrédients

Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage)	97,7
Sel	1,7
Ferments lactiques	0,5
Présure	0,02
Colorant E160b(ii)	0,002
Epices	-

Valeurs microbiologiques

	après production	DLUO
Coliformes	< 500/g	< 5000/g
Levures	< 1000/g	< 10000/g
Moississures	< 100/g	< 100/g
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

Valeurs physicochimiques

Sel	1,80%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	38,00%
pH	5,2 - 5,9

Emballage

Méthode	carton (12 x 0,25kg)
Unité	L x L x H 32,5 x 20 x 12,5 cm
Poids	3 kg
Lot	date de production

Valeurs nutritives par 100 gr

Energie	387 kcal	1606 kJ
Matières grasses	31,8 g	
- dont saturés	22,9 g	
- dont monosaturés	8 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	25,2 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Sodium	719 mg	
Fer	0,1 mg	

Informations fournisseur

Société	Beeverskaas BV
Adresse	Zagerijstraat 9 2960 Brecht
Tel	0032 3 633 24 11
Fax	0032 3 633 04 49
E-mail	info@beemster.be
Web	www.beemster.be
Agrément	B CO 488
Certification	BRC ACS

Allergènes

protéine de lait +	oeuf	-	noix	-	mollusques	-	sesame	-
lactose	-	poisson	-	soja	-	céleri	-	sulfite (E220 - E228)
gluten	-	arachide	-	crustacés	-	moutarde	-	lupin

Informations organoleptiques

Texture/consistance	dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	aromatiques, doux, frais

Conditions de conservation

Température	min. 4°C - max 7°C
DLUO	58 jours après emballage après ouverture conservation limitée

Autres

Utilisation	frais / dans les plats chauds ou froids
Croûte	propre, lisse, sec, fermé, enrobage de fromage, non comestible
<i>Par l'affinage naturelle, des variations des valeurs sont possibles.</i>	