



---

## TECHNISCHE FICHE

De Zuivelarij BVBA

DAVID DE COSTER | HOGEWEG 44, 9290 BERLARE

0484.167.860



---

## BENAMING

Kaas met grillen! Fromage à griller!

---

## PRODUCENT

De Zuivelarij BVBA

Hogeweg 44, 9290 Berlare

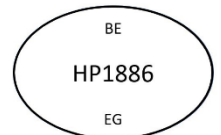
GSM: 0484.167.860

[david@dezuivelarij.be](mailto:david@dezuivelarij.be)

BE 0648 786 082

Belfius BE83 0689 0657 0515

FAVV: Erkenning nr: HP1886



---

## OMSCHRIJVING

Berloumi is een half harde, niet gerijpte en gepekelde kaas. Berloumi wordt na het pekelen gemarineerd in olie met kruiden.

Berloumi kent vier verschillende afkruidingen afhankelijk van het seizoen en jaarlijks terugkerend.

---

## VERPAKKING

1. Individueel vacuüm verpakt

- in vacuümverpakkingen van  $\pm 250$  g of  $\pm 270$  g met e-weging.
- Variabel gewicht

2. Verpakkingsvrij

Berloumi wordt verpakkingsvrij aangeboden in een polypropyleen luchtdichte container met afmeting 265x162x150 mm met 11 stukken kaas van ongeveer 270 gram ondergedompeld in olie. Meer info zie: 'technische fiche, Berloumi verpakkingsvrij'.

3. Bulk vacuüm verpakt

Berloumi wordt in bulk aangeboden in vacuümverpakking met 8 stuks Berloumi met een totaal gewicht van ca. 2 kg.

---

## INGREDIËNTENLIJST

Gepasteuriseerde melk (België) – Leverancier: Melkveebedrijf: Koen en Annick Scheirs, Berlare (uitzonderlijk: Melkveebedrijf: Stefaan Heirman, Zele)

Zout (2,3%) – Leverancier: Zout.be

Microbiologisch stremsel (Milk – O – Ren) – Leverancier: In2Food

Calciumchloride – Leverancier: In2Food

Zuurteregelaar: E575 (Glucono Delta-Lactone) – Leverancier: In2Food

Zonnebloemolie (herfst en wintervariant), olijfolie (lente en zomervariant) - Leverancier: Wouters

Kruiden en aroma: **chilivlokken**, munt, dragon, **chilipeper**, gebroken groene peper, basilicum, oregano, kurkuma, zwarte peper, mosterd en rookaroma – Leverancier: Natural spices

---

## VERSCHILLENDE VARIANTEN MET BIJHORENDE EAN-CODES

---

### NATUUR

---

EAN (per stuk): 543000103101 0

---

Natuur, zonder marinade

---

### SEIZOENSVARIANTEN:

---

- **WINTER**

---

EAN (per stuk): 54 1998001591 4

EAN 128 (per 10 stuks van e250): 543000103117 1

EAN128 (per 10 stuks van e270): 543000103109 6

---

Zonnebloemolie, natuurlijk rookaroma, chilipeper (Isot Pul Biber, gefermenteerde chilipeper)

---

- **LENTE:**

---

EAN (per stuk): 54 1998001592 1

EAN 128 (per 10 stuks van e250): 543000103119 5

EAN 128 (per 10 stuks van e270): 543000103108 9

---

Olijfolie, chilivlokken, munt, dragon

---

- ZOMER

---

EAN (per stuk): 54 1998001593 8

EAN 128 (per 10 stuks van e250): 543000103112 6

EAN 128 (per 10 stuks van e270): 543000103107 2

---

Olijfolie, gebroken groene peper, basilicum, oregano

---

- HERFST

---

EAN: 54 1998001594 5

EAN 128 (per 10 stuks van e250): 543000103115 7

EAN 128 (per 10 stuks van e270): 543000103106 5

---

Zonnebloemolie, kurkuma, zwarte peper, **MOSTERD**

---

---

## SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN

**VISUEEL:** Vacuümverpakt. Wit (natuur) of afhankelijk van afkruiding. Zonder korst. Kleine hoeveelheid pekelwater zichtbaar bij temperatuur boven 10°C.

**TEXTUUR:** Stug, elastisch, rubberachtig elastisch mondgevoel. Niet smeltend.

**SMAAK:** Neutraal met kenmerkend mondgevoel

**GEUR:** Afhankelijk van specifieke afkruiding

**KLEUR:** Afhankelijk van specifieke afkruiding

---

## HOUDBAARHEID EN BEWAARCONDITIES

Houdbaarheid: 60 dagen vanaf productiedatum (4-7°C)

Houdbaarheid vanaf geopend: ca. 1 week (4- 7°C)

Lotnummer/batchnummer: Notatie: jwwd  
jaar- weeknummer- dag van de week  
Bijvoorbeeld Berloumi productie van 25/05/2020 krijgt batchnummer 0221

Bewaren: gekoeld bewaren (<7°C)

---

## FYSICO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

Vet/Droge stof: 50+

Droge stof: 54,4%

Water: 45,6%

---

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN (DAG 60)

Testen	Resultaten	Eenheid	Per
Totaal aëroob kiemgetal	< 1,0E+07	CFU	g
Escherichia coli	< 1,0E+03	CFU	g
Coagulase pos. Stafylococcen / Stafylococcus aureus	< 5,0E+01	CFU	g
Sulfietreducerende anaeroben	< 1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	afwezig		25g
Listeria monocytogenes	afwezig		25g
Melkzuurbacteriën	< 1,7E+06	CFU	g
Psuedomonas spp (présumpt.)	< 1,0E+03	CFU	g
Gisten	< 1,0E+02	CFU	g
Schimmels	< 1,0E+02	CFU	g
Presumptieve Bacillus cereus	< 1,0E+02	CFU	g

Analyseraport Servaco: 20/05/18

---

SAMENSTELLING:

Kaas (93,4%), olijfolie/zonnebloemolie (4%), zout (2,3%), kruiden in wisselende verhoudingen (0,3%)

---

LABEL – ETTIKETERING

Kaas 50+ (vetgehalte op droge stof) (glutenvrij)

**Ingrediënten:** gepasteuriseerde KOEMELK (België) **bevat lactose**, olijfolie/zonnebloemolie (zie varianten), 2,3 % zout, bacterieel (niet-dierlijk) stremsel (Europese Unie), kruiden (zie varianten).

---

NUTRITIONELE EIGENSCHAPPEN

	100 g	30 g	ADH
Energie (KJ)	1409		
Energie (kcal)	340		
Eiwitten (g)	18,9		
Koolhydraten (g)	2,8		
waarvan suikers	2		
Vetten (g)	28,38		
waarvan verzadigde (g)	20,3		
waarvan onverzadigde (g)	7,3		
waarvan meervoudig onverzadigde (g)	0,8		
Voedingsvezels (g)	1		
Zout (g)	2,3		
Natrium (g)			

<b>Calcium (mg)</b>			
<b>Fosfor (mg)</b>			
<b>Vitamine A (ug)</b>			
<b>Vitamine B2 (mg)</b>			
<b>Vitamine D (ug)</b>			
<b>PH</b>	5,40 – 6,20		
<b>Vochtgehalte</b>	45,6		
<b>Cholesterol</b>	7,54 – 14,79		

*Analyseraport Servaco: 21/03/16*