

**PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster XO**

\*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

|                             |                                             |                        |           |
|-----------------------------|---------------------------------------------|------------------------|-----------|
| Wettelijke verkoopsbenaming | Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk  |                        |           |
| Productbeschrijving         | Halfharde kaas, type platcylindrische gouda |                        |           |
| Artikelcode                 | 024 124*                                    | Intrastatcode          | 04069078  |
| Productgroep                | Goudakaas 48%                               | Land v. herkomst       | Nederland |
| EANcode                     | 01 9 542500284024C                          | 3102 WEIGHT 15 YYMMDD  |           |
|                             | 01 9 542500284124C                          | 3102 WEIGHT 15 YYMMDD* |           |

**Ingrediënten**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Bestanddeel            | %      |
| Koemelk                | 97.63  |
| Zout                   | 2      |
| Zuursel                | 0.01   |
| Stremsel               | 0.01   |
| Kleurstof annato E160b | 0.01   |
| Natriumnitraat E251    | <0.005 |
| 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  | 2,00%     |
| Nitraat      | <50 mg/kg |
| Vochtgehalte | 29,30%    |
| pH           | 5,3 - 6,2 |

**Verpakkingsvorm**

|          |                |       |              |
|----------|----------------|-------|--------------|
| Aard     | los of vacuüm* |       |              |
| Afmeting | diameter       | 37 cm | hoogte 13 cm |
| Gewicht  | 11,0 kg        |       |              |
| Lotcode  | productiedatum |       |              |

**Voedingswaarde per 100g**

|                         |          |         |
|-------------------------|----------|---------|
| Energie                 | 441 kcal | 1830 kJ |
| Vetten waarvan          | 36,3 g   |         |
| - verzadigde vetzuren   | 26,1 g   |         |
| - enkelv. onverz. vetz. | 9,1 g    |         |
| - meerv. onverz. vetz.  | 1,1 g    |         |
| Koolhydraten waarvan    | 0 g      |         |
| - suikers               | 0 g      |         |
| Eiwitten                | 28,7 g   |         |
| Zout (NaCl)             | 2 g      |         |
| Cholesterol             | 90 mg    |         |
| Vitamine A              | 363 RE   |         |
| Vitamine C              | 0 mg     |         |
| Calcium                 | 871 mg   |         |
| Natrium                 | 820 mg   |         |
| Ijzer                   | 0,2 mg   |         |

**Leveranciers gegevens**

|              |                                                          |  |  |
|--------------|----------------------------------------------------------|--|--|
| Bedrijf      | Beeverskaas NV                                           |  |  |
| Adres        | Zagerijstraat 9<br>2960 Brecht                           |  |  |
| Telefoon     | 0032 3 633 24 11                                         |  |  |
| Fax          | 0032 3 633 04 49                                         |  |  |
| E-mail       | <a href="mailto:order@beemster.be">order@beemster.be</a> |  |  |
| Website      | <a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>     |  |  |
| Erkenning    | B CO 488                                                 |  |  |
| Certificatie | BRC A+<br>Autocontrole gids G002                         |  |  |

**Allergenen**

|          |        |            |              |                              |
|----------|--------|------------|--------------|------------------------------|
| gluten - | vis -  | pinda -    | mosterd -    | sezamzaden -                 |
| lupine - | melk + | noten -    | weekdieren - | SO <sub>2</sub> en sulfiet - |
| eieren - | soja - | selderij - |              | schaaldieren -               |

**Organoleptische kenmerken**

|                      |                                                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Textuur/Consistentie | Halfhard met ronde openingen, droog, brokkelend met zoutkristallen    |
| Kleur                | donkergeel naar oranje                                                |
| Geur/Smaak           | aromatisch, rijke smaak, uiterst pikant afsmakend, specifiek Beemster |

**Bewaarcondities**

|              |                                              |                    |
|--------------|----------------------------------------------|--------------------|
| Temperatuur  | max. 17°C                                    | max. 6°C*          |
| Houdbaarheid | 90                                           | dagen na verpakken |
|              | na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid |                    |

**Overige**

|                                                                                           |                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Gebruik                                                                                   | vers in sneetjes of blokjes / in koude of warme gerechten |
| Korst                                                                                     | niet eetbaar                                              |
| Door de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden. |                                                           |

**SPECIFICATION: Beemster XO**

\*emballage vacuum 1/2 roue

**Informations générales**

|                     |                                           |                |          |
|---------------------|-------------------------------------------|----------------|----------|
| Dénomination légale | Fromage à base de lait pasteurisé         |                |          |
| Description produit | Fromage à pâte mi-dure                    |                |          |
| Numéro d'article    | 024 124*                                  | Code douanier  | 04069078 |
| Productgroep        | Gouda 48%                                 | Pays d'origine | Pays-Bas |
| code EAN            | 01 9 542500284024C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD  |                |          |
|                     | 01 9 542500284124C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD* |                |          |

**Ingrédients**

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Déclaration        | %      |
| Lait de vache      | 97.63  |
| Sel                | 2      |
| Ferments lactiques | 0.01   |
| Présure            | 0.01   |
| Colorant E160b     | 0.01   |
| Conservateur E251  | <0.005 |
| 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      | 2,00%     |
| Nitrate  | <50 mg/kg |
| Humidité | 29,30%    |
| pH       | 5,3 - 6,2 |

**Emballage**

|         |                      |       |               |
|---------|----------------------|-------|---------------|
| Méthode | en vrac ou sous-vide |       |               |
| Unité   | diametre             | 37 cm | Hauteur 13 cm |
| Poids   | 11,0 kg              |       |               |
| Lot     | date de production   |       |               |

**Valeurs nutritives par 100 gr**

|                       |          |         |
|-----------------------|----------|---------|
| Energie               | 441 kcal | 1830 kJ |
| Matières grasses      | 36,3 g   |         |
| - dont saturés        | 26,1 g   |         |
| - dont monosaturés    | 9,1 g    |         |
| - dont poly-insaturés | 1,1 g    |         |
| Glucides              | 0 g      |         |
| - dont sucres         | 0 g      |         |
| Protéines             | 28,7 g   |         |
| Sel (NaCl)            | 2 g      |         |
| Cholestérol           | 90 mg    |         |
| Vitamine A            | 363 RE   |         |
| Vitamine C            | 0 mg     |         |
| Calcium               | 871 mg   |         |
| Sodium                | 820 mg   |         |
| Fer                   | 0,2 mg   |         |

**Informations fournisseur**

|               |                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------|
| Société       | Beeverskaas NV                                           |
| Adresse       | Zagerijstraat 9<br>2960 Brecht                           |
| Tel           | 0032 3 633 24 11                                         |
| Fax           | 0032 3 633 04 49                                         |
| E-mail        | <a href="mailto:order@beemster.be">order@beemster.be</a> |
| Web           | <a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>     |
| Agrément      | B CO 488                                                 |
| Certification | BRC A+<br>Autocontrôle guide G002                        |

**Allergènes**

|          |           |            |              |             |
|----------|-----------|------------|--------------|-------------|
| gluten - | poisson - | arachide - | moutarde -   | sesame -    |
| lupin -  | lait +    | noix -     | mollusques - | sulfite -   |
| oeufs -  | soja -    | céleri -   |              | crustacés - |

**Informations organoleptiques**

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Texture/consistance | dure        |
| Couleur             | jaune       |
| Odeur/Goût          | aromatiques |

**Conditions de conservation**

|             |                                      |                       |
|-------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Temperature | max. 17°C                            | max. 6°C*             |
| DLUO        | 90                                   | jours après emballage |
|             | après ouverture conservation limitée |                       |

**Autres**

|                                                                      |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Utilisation                                                          | frais comme garniture ou coupé / dans les plats chauds ou froids |
| Croûte                                                               | non comestible                                                   |
| Par l'affinage naturelle, des variations des valeurs sont possibles. |                                                                  |