

PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTER JONG VOORVERPAKT SNEDEN 250g**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas		
Artikelcode	131	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	5425002841317	EA	
	15425002841314	CA	

Ingrediënten	Origine
Bestanddeel	%
Koemelk (gepasteuriseerde weidemelk)	97,7 NL
Zout	1,7 NL-DE
Zuursel	0,5 NL-DK
Stremsel (Microbieel)	0,01 NL-DK
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002 NL-DK
Kruiden	-

Microbiologische kenmerken	na productie	op THT
Gisten	< 300/g	< 300.000/g
Schimmels	< 300/g	Visueel afwezig
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Coag. Pos. Staphylococci	< 100/g	< 100.000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

Fysico-chemische kenmerken	
Zoutgehalte	1,70%
Vet-drogestof	51,30%
Water	39,90%
pH	5,2 - 5,6

Verpakkingsvorm	
Aard	karton (12 x 250g)
Afmeting	L x B x H 32,5 x 20 x 12,5 cm
Gewicht	3 kg
Lotcode	productiedatum

Voedingswaarde per 100g	
Energie	375 kcal 1556 kJ
Vetten waarvan	30,8 g
- verzadigde vetzuren	22,2 g
- enkelv. onverz. vetz.	7,7 g
- meerv. onverz. vetz.	0,9 g
- onverz. Waarvan trans	0,8 g
Koolhydraten waarvan	0 g
- suikers	0 g
Eiwitten	24,4 g
Zout (NaCl)	1,7 g
Cholesterol	80 mg
Vitamine A	332 RE
Vitamine C	0 mg
Calcium	792 mg
Natrium	697 mg
Ijzer	0,2 mg

Leveranciers gegevens	
Bedrijf	Beeverskaas nv
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

Door natuurlijke variatie gedurende het jaar kunnen de voedingswaarden afwijken.

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

Organoleptische kenmerken	
Textuur/Consistentie	Halfhard, zeer smedig met ronde openingen
Kleur	Licht geel
Geur/Smaak	Fris, aromatisch, volle en zachte smaak, specifiek Beemsterkaas

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

Overige	
Gebruik	vers in sneetjes of blokjes / 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 JEUNE EMBALLE 250g**Informations générales**

Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Fromage à pâte mi-dure		
Numéro d'article	131	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	5425002841317	EA	
	15425002841314	CA	

Ingrédients	Origine
Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage pasteurisé)	97,7 NL
Sel	1,7 NL-DE
Ferments lactiques	0,5 NL-DK
Présure (Microbien)	0,01 NL-DK
Colorant E160b(ii)	0,002 NL-DK
Epices	-

Valeurs physicochimiques	
Sel	1,70%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	39,90%
pH	5,2 - 5,6

Valeurs nutritives par 100 gr	
Energie	375 kcal / 1556 kJ
Matières grasses	30,8 g
- dont saturés	22,2 g
- dont mono-insaturés	7,7 g
- dont poly-insaturés	0,9 g
- dont insaturés trans	0,8 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	24,4 g
Sel (NaCl)	1,7 g
Cholestérol	80 mg
Vitamine A	332 RE
Vitamine C	0 mg
Calcium	792 mg
Sodium	697 mg
Fer	0,2 mg

En raison de la variation naturelle au cours de l'année, les valeurs nutritionnelles peuvent différer.

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

Informations organoleptiques	
Texture/consistance	semi-dure
Couleur	jaune clair
Odeur/Goût	aromatiques, doux, frais, crémeux

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

Autres	
Utilisation	frais comme garniture ou coupé / 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>	

Valeurs microbiologiques		
	après production	DLUO
Levures	< 300/g	< 300.000/g
Moississures	< 300/g	visuellement absent
Salmonellae	Absence / 25g	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	Absence / 25g
Coag. Pos. Staphylocoques	< 100/g	< 100.000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1000/g

Emballage	
Méthode	carton (12 x 250g)
Unité	L x L x H 32,5 x 20 x 12,5 cm
Poids	3 kg
Lot	date de production

Informations fournisseur	
Société	Beeverskaas nv
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