

PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster jong 18 kg

*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	009 109*	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	01 9 542500284009C	3102 WEIGHT 15 YYMMDD	
	01 9 542500284109C	3102 WEIGHT 15 YYMMDD*	

Ingrediënten

Bestanddeel	%
Koemelk	97.63
Zout	1,9
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	1,90%
Nitraat	<50 mg/kg
Vochtgehalte	39,90%
pH	5,3 - 6,2

Verpakkingsvorm

Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	40 cm	hoogte 13,8 cm
Gewicht	16,7 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g

Energie	375 kcal	1554 kJ
Vetten waarvan	30,8 g	
- verzadigde vetzuren	22,2 g	
- enkelv. onverz. vetz.	7,7 g	
- meerv. onverz. vetz.	0,9 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	24,3 g	
Zout (NaCl)	1,9 g	
Cholesterol	80 mg	
Vitamine A	332 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	792 mg	
Natrium	745 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	order@beemster.be		
Website	www.beemster.be		
Erkenning	B CO 488		
Certificatie	BRC A+ Autocontrole gids G002		

Allergenen

gluten -	vis -	pinda -	mosterd -	sezamzaden -
lupine -	melk +	noten -	weekdieren -	SO ₂ en sulfiet -
eieren -	soja -	selderij -		schaaldieren -

Organoleptische kenmerken

Textuur/Consistentie	Halfhard, zeer smedig met ronde openingen
Kleur	Lichtgeel
Geur/Smaak	Fris, aromatisch, romig, zacht, specifiek Beemsterkaas

Bewaarcondities

Temperatuur	max. 17°C	max. 6°C*
Houdbaarheid	48	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 jeune 18 kg

*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	009 109*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	01 9 542500284009C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284109C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

Ingrédients

Déclaration	%
Lait de vache	97.63
Sel	1,9
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	1,90%
Nitrate	<50 mg/kg
Humidité	39,90%
pH	5,3 - 6,2

Emballage

Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	40 cm	Hauteur 13,8 cm
Poids	16,7 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr

Energie	375 kcal	1554 kJ
Matières grasses	30,8 g	
- dont saturés	22,2 g	
- dont monosaturés	7,7 g	
- dont poly-insaturés	0,9 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	24,3 g	
Sel (NaCl)	1,9 g	
Cholestérol	80 mg	
Vitamine A	332 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	792 mg	
Sodium	745 mg	
Fer	0,2 mg	

Informations fournisseur

Société	Beeverskaas NV
Adresse	Zagerijstraat 9 2960 Brecht
Tel	0032 3 633 24 11
Fax	0032 3 633 04 49
E-mail	order@beemster.be
Web	www.beemster.be
Agrément	B CO 488
Certification	BRC A+ 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, doux, frais, crémeux

Conditions de conservation

Temperature	max. 17°C	max. 6°C*
DLUO	48	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.	