

**PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTER BELEGEN 18 kg**

\*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	011	111*	Intrastatcode 04069078
Productgroep	Goudakaas 48%		Land v. herkomst Nederland
EANcode	95425002840115		
	95425002841112*		

Ingrediënten	Origine
Bestanddeel	%
Koemelk (gepasteuriseerde weidemelk)	97,6 NL
Zout	1,8 NL-DE
Zuursel	0,6 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	1,90%
Vet-drogestof	51,30%
Water	38,00%
pH	5,2 - 5,6

Verpakkingsvorm			
Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	40 cm	hoogte 13,8 cm
Gewicht	16,2 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g		
Energie	387 kcal	1604 kJ
Vetten waarvan		31,8 g
- verzadigde vetzuren		22,9 g
- enkelv. onverz. vetz.		8 g
- meerv. onverz. vetz.		1 g
- onverz. Waarvan trans		0,9 g
Koolhydraten waarvan		0 g
- suikers		0 g
Eiwitten		25,1 g
Zout (NaCl)		1,8 g
Cholesterol		81 mg
Vitamine A		361 RE
Vitamine C		0 mg
Calcium		826 mg
Natrium		769 mg
Ijzer		0,1 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	<a href="mailto:info@beemster.be">info@beemster.be</a>
Website	<a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>
Erkenning	B CO 488
Certificatie	BRC ACS

Door natuurlijke variatie gedurende het jaar kunnen de voedingswaarden afwijken.

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, zacht met een stevige bite
Kleur	Geel
Geur/Smaak	Vol en rijk

Bewaarcondities			
Temperatuur	max. 17°C		vacuüm : max. 7°C
Houdbaarheid	48	dagen na verpakken	vacuüm : 90 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 DEMI-VIEUX 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	011	111*	Code douanier
Productgroep	Gouda 48%		Pays d'origine
code EAN	95425002840115		Pays-Bas
	95425002841112*		

Ingrédients	Origine
Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage pasteurisé)	97,6 NL
Sel	1,8 NL-DE
Ferments lactiques	0,6 NL-DK
Présure (Microbien)	0,01 NL-DK
Colorant E160b(ii)	0,002 NL-DK
Epices	-

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

Valeurs physicochimiques	
Sel	1,90%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	38,00%
pH	5,2 - 5,6

Emballage			
Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	40 cm	Hauteur 13,8 cm
Poids	16,2 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr	
Energie	387 kcal / 1604 kJ
Matières grasses	31,8 g
- dont saturés	22,9 g
- dont mono-insaturés	8 g
- dont poly-insaturés	1 g
- dont insaturés trans	0,9 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	25,1 g
Sel (NaCl)	1,8 g
Cholestérol	81 mg
Vitamine A	361 RE
Vitamine C	0 mg
Calcium	826 mg
Sodium	769 mg
Fer	0,1 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	<a href="mailto:info@beemster.be">info@beemster.be</a>
Web	<a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>
Agrément	B CO 488
Certification	BRC ACS

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
Odeur/Goût	aromatiques, frais

Conditions de conservation			
Temperature	max. 17°C		sous-vide : max. 7°C
DLUO	48	jours après emballage	sous-vide : 90 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>	