

PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTERLITE GERIJPT 13 kg

*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	033	123*	Intrastatcode 04069089
Productgroep	Goudakaas 35%		Land v. herkomst Nederland
EANcode	95425002840337		
	95425002841235*		

Ingrediënten	Origine
Bestanddeel	%
Koemelk (gepasteuriseerde weidemelk)	94 NL
Zout	2 NL-DE
Zuursel	4 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	2,10%
Vet-drogestof	36,30%
Water	43,90%
pH	5,2 - 5,6

Verpakkingsvorm			
Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	37 cm	hoogte 13,1 cm
Gewicht	12,0 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g		
Energie	305 kcal	1271 kJ
Vetten waarvan	20,4 g	
- verzadigde vetzuren	14,7 g	
- enkelv. onverz. vetz.	5,1 g	
- meerv. onverz. vetz.	0,6 g	
- onverz. Waarvan trans	0,6 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	30,4 g	
Zout (NaCl)	2,1 g	
Cholesterol	54 mg	
Vitamine A	185 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	1000 mg	
Natrium	853 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	-	noten	-	weekdier	-	sesamzaad	-
lactose	-	vis	-	soja	-	selderij	-	sulfiet (E220 t/m E228)	-
gluten	-	pinda	-	schaaldieren	-	mosterd	-	lupine	-

Organoleptische kenmerken	
Textuur/Consistentie	Halfhard, stevige bite
Kleur	Geel
Geur/Smaak	Romig en iets zoet

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: BEEMSTERLITE AFFINE 13 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	033	123*	Code douanier 04069089
Productgroep	Gouda 35%		Pays d'origine Pays-Bas
code EAN	95425002840337		
	95425002841235*		

Ingrédients	Origine
Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage pasteurisé)	94 NL
Sel	2 NL-DE
Ferments lactiques	4 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	2,10%
Graisse (MS)	36,30%
Eau	43,90%
pH	5,2 - 5,6

Emballage			
Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre 37 cm	Hauteur 13,1 cm	
Poids	12,0 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr		
Energie	305 kcal	1271 kJ
Matières grasses	20,4 g	
- dont saturés	14,7 g	
- dont mono-insaturés	5,1 g	
- dont poly-insaturés	0,6 g	
- dont insaturés trans	0,8 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	30,4 g	
Sel (NaCl)	2,1 g	
Cholestérol	54 mg	
Vitamine A	185 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	1000 mg	
Sodium	853 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	info@beemster.be
Web	www.beemster.be
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, crémeux

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>	