

PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTER BELEGEN 13 kg

*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	004	104*	Intrastatcode 04069078
Productgroep	Goudakaas 48%		Land v. herkomst Nederland
EANcode	95425002840047		
	95425002841044*		

Ingrediënten	Origine
Bestanddeel	%
Koemelk (gepasteuriseerde weidemelk)	97,8 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	1,80%
Vet-drogestof	51,30%
Water	38,00%
pH	5,2 - 5,6

Verpakkingsvorm			
Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	37 cm	hoogte 13 cm
Gewicht	12,5 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g		
Energie	387 kcal	1606 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		25,2 g
Zout (NaCl)		1,8 g
Cholesterol		81 mg
Vitamine A		361 RE
Vitamine C		0 mg
Calcium		826 mg
Natrium		719 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, 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 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	004	104*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%		Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	95425002840047			
	95425002841044*			

Ingrédients	Origine
Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage pasteurisé)	97,8 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 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	1,80%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	38,00%
pH	5,2 - 5,6

Emballage			
Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	37 cm	Hauteur 13 cm
Poids	12,5 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr		
Energie	387 kcal	1606 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	25,2 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Sodium	719 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, 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>	