

**PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTER ROYAL**

\*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcilindrische gouda		
Artikelcode	043 143*	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	95425002840436		
	95425002841433*		

**Ingrediënten**

Bestanddeel	%
Koemelk (weidemelk)	97,76
Zout	1,69
Zuursel	0,53
Stremsel	0,02
Kleurstof annato E160b(ii)	0,002
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	1,80%
Vet-drogestof	51,30%
Water	37,20%
pH	5,3 - 6,2

**Verpakkingsvorm**

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

**Voedingswaarde per 100g**

Energie	392 kcal	1626 kJ
Vetten waarvan	32,2 g	
- verzadigde vetzuren	23,2 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	25,6 g	
Zout (NaCl)	1,8 g	
Cholesterol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	821 mg	
Natrium	728 mg	
Ijzer	0,1 mg	

**Leveranciers gegevens**

Bedrijf	Beeverskaas BV		
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		

**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, smedig met ronde openingen
Kleur	Geel
Geur/Smaak	Notig en licht zoet

**Bewaarcondities**

Temperatuur	max. 17°C	vacuüm : max. 6°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 ROYAL**

\*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	043 143*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	95425002840436		
	95425002841433*		

**Ingrédients**

Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage)	97,76
Sel	1,69
Ferments lactiques	0,53
Présure	0,02
Colorant E160b(ii)	0,002
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	1,80%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	37,20%
pH	5,3 - 6,2

**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	392 kcal	1626 kJ
Matières grasses	32,2 g	
- dont saturés	23,2 g	
- dont monosaturés	8 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	25,6 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	821 mg	
Sodium	728 mg	
Fer	0,1 mg	

**Informations fournisseur**

Socété	Beeverskaas BV
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

**Allergènes**

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

**Informations organoleptiques**

Texture/consistance	dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	goût de noisette et légèrement sucré

**Conditions de conservation**

Température	max. 17°C	sous-vide : max. 6°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>	