

PRODUCTSPECIFICATIE: BEEMSTER JONG 13 kg

*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

| | | | |
|-----------------------------|---|------|----------------------------|
| Wettelijke verkoopsbenaming | Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk | | |
| Productbeschrijving | Halfharde kaas, type platcilindrische gouda | | |
| Artikelcode | 002 | 102* | Intrastatcode 04069078 |
| Productgroep | Goudakaas 48% | | Land v. herkomst Nederland |
| EANcode | 95425002840023 | | |
| | 95425002841020* | | |

| 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 | 1,70% |
| Vet-drogestof | 51,30% |
| Water | 39,90% |
| pH | 5,2 - 5,6 |

| Verpakkingsvorm | | | |
|-----------------|----------------|-------|--------------|
| Aard | los of vacuüm* | | |
| Afmeting | diameter | 37 cm | hoogte 13 cm |
| Gewicht | 12,9 kg | | |
| Lotcode | productiedatum | | |

| Voedingswaarde per 100g | | |
|-------------------------|----------|---------|
| Energie | 375 kcal | 1556 kJ |
| Vetten waarvan | 30,8 g | |
| - verzadigde vetzuren | 22,2 g | |
| - enkelv. onverz. vetz. | 7,7 g | |
| - meerv. onverz. vetz. | 0,9 g | |
| - onverz. Waarvan trans | 0,8 g | |
| Koolhydraten waarvan | 0 g | |
| - suikers | 0 g | |
| Eiwitten | 24,4 g | |
| Zout (NaCl) | 1,7 g | |
| Cholesterol | 80 mg | |
| Vitamine A | 332 RE | |
| Vitamine C | 0 mg | |
| Calcium | 792 mg | |
| Natrium | 697 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, zeer smedig met ronde openingen |
| Kleur | Licht geel |
| Geur/Smaak | Fris, aromatisch, volle en zachte smaak, specifiek Beemsterkaas |

| 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> | |

Versie 31/05/2023

Revisie 12

SPECIFICATION: BEEMSTER JEUNE 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 | 002 | 102* | Code douanier | 04069078 |
| Productgroep | Gouda 48% | | Pays d'origine | Pays-Bas |
| code EAN | 95425002840023 | | | |
| | 95425002841020* | | | |

| 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 | 1,70% |
| Graisse (MS) | 51,30% |
| Eau | 39,90% |
| pH | 5,2 - 5,6 |

| Emballage | | | |
|-----------|----------------------|-------|---------------|
| Méthode | en vrac ou sous-vide | | |
| Unité | diametre | 37 cm | Hauteur 13 cm |
| Poids | 12,9 kg | | |
| Lot | date de production | | |

| Valeurs nutritives par 100 gr | |
|-------------------------------|--------------------|
| Energie | 375 kcal / 1556 kJ |
| Matières grasses | 30,8 g |
| - dont saturés | 22,2 g |
| - dont mono-insaturés | 7,7 g |
| - dont poly-insaturés | 0,9 g |
| - dont insaturés trans | 0,8 g |
| Glucides | 0 g |
| - dont sucres | 0 g |
| Protéines | 24,4 g |
| Sel (NaCl) | 1,7 g |
| Cholestérol | 80 mg |
| Vitamine A | 332 RE |
| Vitamine C | 0 mg |
| Calcium | 792 mg |
| Sodium | 697 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 clair |
| Odeur/Goût | aromatiques, doux, frais, 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> | |