

PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster extra 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	005 105*	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	01 9 542500284005C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284105C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

Ingrediënten

Bestanddeel	%
Koemelk	97.63
Zout	1,8
Zuursel	0.01
Stremsel	0.01
Kleurstof annato E160b	0.01
Natriumnitrat E251	<0.005
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%
Nitrat	<50 mg/kg
Vochtgehalte	36,60%
pH	5,3 - 6,2

Verpakkingsvorm

Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	37 cm	hoogte 13 cm
Gewicht	12,2 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g

Energie	396 kcal	1641 kJ
Vetten waarvan	32,5 g	
- verzadigde vetzuren	23,4 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8,1 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	25,8 g	
Zout (NaCl)	1,8 g	
Cholesterol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Natrium	735 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	order@beemster.be		
Website	www.beemster.be		
Erkenning	B CO 488		
Certificatie	BRC A+ Autocontrole gids G002		

Allergenen

gluten -	vis -	pinda -	mosterd -	sezamzaden -
lupine -	melk +	noten -	weekdieren -	SO ₂ en sulfiet -
eieren -	soja -	selderij -		schaaldieren -

Organoleptische kenmerken

Textuur/Consistentie	Halfhard, smedig met ronde openingen
Kleur	geel
Geur/Smaak	Fris, aromatisch, rijke smaak, specifiek Beemsterkaas

Bewaarcondities

Temperatuur	max. 17°C	max. 6°C*
Houdbaarheid	60	dagen na verpakken
	na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid	

Overige

Gebruik	vers in sneetjes of blokjes / in koude of warme gerechten
Korst	niet eetbaar
Door de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.	

SPECIFICATION: Beemster mi-vieux extra 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	005 105*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	01 9 542500284005C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284105C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

Ingrédients

Déclaration	%
Lait de vache	97,63
Sel	1,8
Ferments lactiques	0,01
Présure	0,01
Colorant E160b	0,01
Conservateur E251	<0,005
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%
Nitrate	<50 mg/kg
Humidité	36,60%
pH	5,3 - 6,2

Emballage

Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	37 cm	Hauteur 13 cm
Poids	12,2 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr

Energie	396 kcal	1641 kJ
Matières grasses	32,5 g	
- dont saturés	23,4 g	
- dont monosaturés	8,1 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	25,8 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Sodium	735 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	order@beemster.be		
Web	www.beemster.be		
Agrément	B CO 488		
Certification	BRC A+ Autocontrole guide G002		

Allergènes

gluten -	poisson -	arachide -	moutarde -	sesame -
lupin -	lait +	noix -	mollusques -	sulfite -
oeufs -	soja -	céleri -		crustaces -

Informations organoleptiques

Texture/consistance	dure
Couleur	jaune
Odeur/Goût	aromatiques, frais

Conditions de conservation

Temperature	max. 17°C	max. 6°C*
DLUO	60	jours après emballage
	après ouverture conservation limitée	

Autres

Utilisation	frais comme garniture ou coupé / dans les plats chauds ou froids
Croûte	non comestible
Par l'affinage naturelle, des variations des valeurs sont possibles.	