

PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster geitenkaas

*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas van gepasteuriseerde geitenmelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	052 152*	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Geitenkaas 50%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	01 9 542500284052C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284152C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

Ingrediënten

Bestanddeel	%
Geitenmelk	
Zout	
Zuursel	
Stremsel	

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%
Nitraat	<50 mg/kg
Vochtgehalte	36,00%
pH	5,3 - 6,2

Verpakkingsvorm

Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter	35 cm	hoogte 11 cm
Gewicht	10 kg		
Lotcode	productiedatum		

Voedingswaarde per 100g

Energie	398 kcal	1653 kJ
Vetten waarvan	32 g	
- verzadigde vetzuren	21,4 g	
- enkelv. onverz. vetz.	11 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	27,6 g	
Zout (NaCl)	1,8 g	
Cholesterol	94 mg	
Vitamine A	322 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	806 mg	
Natrium	725 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	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	Licht brokkelig met kleine ronde openingen
Kleur	Wit
Geur/Smaak	Zacht en verfrissend

Bewaarcondities

Temperatuur	max. 17°C	max. 6°C*
Houdbaarheid	90	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 fromage de chèvre

*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	052 152*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 50%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	01 9 542500284052C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284152C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

Ingrédients

Déclaration	%
Lait de chèvre	
Sel	
Ferments lactiques	
Présure	

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	36,00%
pH	5,3 - 6,2

Emballage

Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	35 cm	Hauteur 11 cm
Poids	10 kg		
Lot	date de production		

Valeurs nutritives par 100 gr

Energie	398 kcal	1653 kJ
Matières grasses	32 g	
- dont saturés	21,4 g	
- dont monosaturés	11 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	27,6 g	
Sel (NaCl)	1,8 g	
Cholestérol	94 mg	
Vitamine A	322 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	806 mg	
Sodium	725 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	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 -		crustacés -

Informations organoleptiques

Texture/consistance	dure
Couleur	blanc
Odeur/Goût	doux, frais

Conditions de conservation

Temperature	max. 17°C	max. 6°C*
DLUO	90	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.	