

**PRODUCTSPECIFICATIE: Beemster belegen 18 kg**

\*vacuüm verpakt gesneden half wiel

**Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopsbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda		
Artikelcode	011 111*	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	01 9 542500284011C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284111C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

**Ingrediënten**

Bestanddeel	%
Koemelk	97.63
Zout	1,9
Zuursel	0.01
Stremsel	0.01
Kleurstof annato E160b	0.01
Natriumnitraat 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	1,90%
Nitraat	<50 mg/kg
Vochtgehalte	38,00%
pH	5,3 - 6,2

**Verpakkingsvorm**

Aard	los of vacuüm*		
Afmeting	diameter 40 cm	hoogte	13,8 cm
Gewicht	16,2 kg		
Lotcode	productiedatum		

**Voedingswaarde per 100g**

Energie	387 kcal	1604 kJ
Vetten waarvan	31,8 g	
- verzadigde vetzuren	22,9 g	
- enkelv. onverz. vetz.	8 g	
- meerv. onverz. vetz.	1 g	
Koolhydraten waarvan	0 g	
- suikers	0 g	
Eiwitten	25,1 g	
Zout (NaCl)	1,9 g	
Cholesterol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Natrium	769 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	<a href="mailto:order@beemster.be">order@beemster.be</a>
Website	<a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>
Erkenning	B CO 488
Certificatie	BRC A+ Autocontrole gids G002

**Allergenen**

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

**Organoleptische kenmerken**

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

**Bewaarcondities**

Temperatuur	max. 17°C	max. 6°C*
Houdbaarheid	48	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 demi-vieux 18 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	011 111*	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	01 9 542500284011C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD		
	01 9 542500284111C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD*		

**Ingrédients**

Déclaration	%
Lait de vache	97.63
Sel	1,9
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	1,90%
Nitrate	<50 mg/kg
Humidité	38,00%
pH	5,3 - 6,2

**Emballage**

Méthode	en vrac ou sous-vide		
Unité	diametre	40 cm	Hauteur 13,8 cm
Poids	16,2 kg		
Lot	date de production		

**Valeurs nutritives par 100 gr**

Energie	387 kcal	1604 kJ
Matières grasses	31,8 g	
- dont saturés	22,9 g	
- dont monosaturés	8 g	
- dont poly-insaturés	1 g	
Glucides	0 g	
- dont sucres	0 g	
Protéines	25,1 g	
Sel (NaCl)	1,9 g	
Cholestérol	81 mg	
Vitamine A	361 RE	
Vitamine C	0 mg	
Calcium	826 mg	
Sodium	769 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	<a href="mailto:order@beemster.be">order@beemster.be</a>
Web	<a href="http://www.beemster.be">www.beemster.be</a>
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	jaune
Odeur/Goût	aromatiques, frais

**Conditions de conservation**

Temperature	max. 17°C	max. 6°C*
DLUO	48	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.	