

**PRODUCTSPECIFICATIE: vfp Beemster jong 40x25g****Algemene gegevens**

Wettelijke verkoopbenaming	Kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk		
Productbeschrijving	Halfharde kaas		
Artikelcode	331	Intrastatcode	04069078
Productgroep	Goudakaas 48%	Land v. herkomst	Nederland
EANcode	5425002843311	(pakje 1kg)	
	15425002843318	(omverpakking)	

**Ingrediënten**

Bestanddeel	%
Koemelk (weidemelk)	97,7
Zout	1,7
Zuursel	0,5
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	1,70%
Vet-drogestof	51,30%
Water	39,90%
pH	5,2 - 5,7

**Verpakkingsvorm**

Aard	karton (6 x 1kg)
Afmeting	L x B x H 40 x 30 x 13 cm
Gewicht	6 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	
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 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, zeer smedig met ronde openingen
Kleur	Licht geel
Geur/Smaak	Fris, aromatisch, volle en zachte smaak, specifiek Beemsterkaas

**Bewaarcondities**

Temperatuur	min. 4°C - max 7°C
Houdbaarheid	60 dagen na verpakken na openen / aansnijden beperkte houdbaarheid

**Overige**

Gebruik	vers / in koude of warme gerechten
Korst	schoon, glad, droog, gesloten, kaasdekmiddel, niet eetbaar

*Door de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.*

**SPECIFICATION: Beemster jeune emballé 40x25g****Informations générales**

Dénomination légale	Fromage à base de lait pasteurisé		
Description produit	Fromage à pâte mi-dure		
Numéro d'article	331	Code douanier	04069078
Productgroep	Gouda 48%	Pays d'origine	Pays-Bas
code EAN	5425002843311 (1kg)		
	15425002843318 (carton)		

**Ingrédients**

Déclaration	%
Lait de vache (lait de pâturage)	97,7
Sel	1,7
Ferments lactiques	0,5
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	1,70%
Graisse (MS)	51,30%
Eau	39,90%
pH	5,2 - 5,7

**Emballage**

Méthode	carton (6 x 1kg)
Unité	L x L x H 40 x 30 x 13 cm
Poids	6 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 monosaturés	7,7 g	
- dont poly-insaturés	0,9 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 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	aromatiques, doux, frais, crémeux

**Conditions de conservation**

Température	min. 4°C - max 7°C
DLUO	60 jours après emballage après ouverture conservation limitée

**Autres**

Utilisation	frais / 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>	