

1. PRODUCTGEGEVENS			
1.1. Productbenaming	Beemster belegen 18kg		
1.2. Naam productgroep	Goudakaas 48%		
1.3. Productbeschrijving	Halfharde kaas, type platcylindrische gouda, 4 tot 5 maand gerijpt		
1.4. Land van herkomst	Nederland		
1.5. Instratat-code	04069078		
1.6. Bewerking	Receptie en controle, vervolgens keren en kaasdekmiddel aanbrengen, rijpen in gecontroleerde atmosferische omstandigheden en verhandelen (transport).		
1.7. Ingrediënten	Bestanddeel	%	Land van herkomst
	Koemelk	97.63	NL
	Keukenzout	1.9	NL
	Zuursel	0.01	NL
	Stremsel	0.01	NL
	Kleurstof annato	0.01	NL
	Calciumchloride	0.01	NL
	Natriumnitrat (conserveermiddel)	<0.005	F

1.8. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
1.8.1. Textuur/Consistentie	Halfhard, smedig met ronde openingen
1.8.2. Kleur	Geel
1.8.3. Geur en smaak	Fris, aromatisch, rijke, pittige en volle smaak, specifiek Beemsterkaas

1.9. FYSIO-CHEMISCHE RICHTWAARDEN	
1.9.1. Zoutgehalte	1,9 % (+/- 10%)
1.9.2. Nitraat	< 50mg/kg
1.9.3. Vochtgehalte	38.0 % (+/- 10%)
1.9.4. pH	5.3 – 6.2

1.10. VOEDINGSWAARDE PER 100 GR	
1.10.1. Energie	
- energie	386.00 kcal(+/- 10%)
- energie	1603.00 kJ(+/- 10%)
1.10.2.	
- dierlijk eiwit	25.0 g(+/- 10%)
- totaal vet	31.8 g(+/- 10%)
- verzadigd	22.9 g(+/- 10%)
- enkelv. onverzadigd	8.0 g(+/- 10%)
- meerv. onverzadigd	1.0 g(+/- 10%)
- zout (NaCL)	1,9 g(+/- 10%)
- water	38.0 g(+/- 10%)
- cholesterol	80 mg
1.10.3. Vitaminen	
- vitamine A	1203 IE
- vitamine C	0.00 mg
1.10.4. Mineralen	
- calcium	821.00 mg
- natrium	769.00 mg(+/- 10%)
- ijzer	0.10 mg

1.11. BACTERIOLOGISCHE NORMEN		
	m (na productie)	M (op vervaldatum)
1.11.1. Totaal coliformen	< 500/g	< 5000/g
1.11.2. Gisten	< 1000/g	< 10000/g
1.11.3. Schimmels	< 100/g	< 100/g
1.11.4. Salmonella	Afwezig in 25g	
1.11.5. Listeria monocytogenes	Afwezig in 1g	
1.11.6. Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
1.11.7. E. coli	< 100/g	< 1000/g

2. VERPAKKING	
2.1. Aard van de verpakking (*)	Vacuüm
2.2. a) Eenheidsverpakking	Klantspecifiek : - individueel - per pallet - per kaasbox
b) Afmeting individueel (+/- 10%)	Diameter : 40 cm Hoogte : 13.8 cm
2.3. Gewicht per eenheidsverpakking (+/- 10%)	Individueel 16.2kg Overige klantspecifiek
2.4. Etiket gegevens	
2.4.1. Handelsnaam	BEEMSTER BELEGEN 18KG BEEMSTER DEMI-VIEUX 18KG
2.4.2. Artikelcode (nummer)	011
Artikelcode (*)	104
2.4.3. Verpakkingsdatum	actuele datum
2.4.4. T.H.T.	48 dagen na verpakkingsdatum
2.4.5. Bewaartemperatuur	max. 17°C
Bewaartemperatuur (*)	max. 6°C
2.4.6. Erkenningsnummer	B CO 488
2.4.7. Gewicht bij verpakking	actueel gewicht
2.4.8. EAN-128	01 9 542500284011C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD
EAN-128 (*)	01 9 542500284104C 3102 WEIGHT 15 YYMMDD
2.5. Verklaring lotnummer	Productiedatum
(*) alleen van toepassing op halve kazen voor grootverbruik	

3. BEWAARCONDITIES	
3.1. Stockage	Hele kazen min. 6° en max. 17°C Verpakte kazen (halve) min. 2° en max. 6°C
3.2. Houdbaarheid	48 dagen
3.3. Transport	Per vrachtwagen
3.4. Gebruik	Vers en in gerechten (koud of warm)

4. ALLERGENEN

(+) = Bevat sporen van...

(-) = Is vrij van...

(?) = Kan mogelijk sporen bevatten van...

1.	Gluten	-	20.	Tarwe	-
2.	Glutenbevattende granen	-	21.	Notenolie	-
3.	Schaal- en schelpdieren	-	22.	Pinda's	-
4.	Kippe-ei	-	23.	Pindaolie	-
5.	Vis	-	24.	Varkensvlees	-
6.	Noten (en aardnoten)	-	25.	Sesamolie	-
7.	Soja-eiwit (en Soja-olie)	-	26.	Glutaminaat (E620 – E625)	-
8.	Koemelkeiwit	+	27.	Kippenvlees	-
9.	Selderij	-	28.	BHA-BHT (E320,E321)	-
10.	Sesam	-	29.	Benzoëzuur (E210 – E213)	-
11.	Sulfiet (E220 – E227)	-	30.	Parabeen (E214 – E219)	-
12.	Mosterd	-	31.	Azo-kleurstoffen	-
13.	Lactose	-	32.	Tartrazine (E102)	-
14.	Rogge	-	33.	Sorbinezuur (E200 – E203)	-
15.	Fructose	-	34.	Kaneel	-
16.	Maïs	-	35.	Vanilline	-
17.	Cacao	-	36.	Koriander	-
18.	Gist	-	37.	Rundvlees	-
19.	Peulvruchten	-	38.	Umbelliferae	-
			39.	Sacharose	-
			40.	Lupine	-
			41.	Weekdieren	-