



## BOEREJAN 14M 16KG

### Omschrijving

Naam	Boerejan 14 maand 16kg
Vorm	Wielmodel met ronde hoeken
Gewicht	Ca. 16kg
Kleur zuivel	Roomgeel
Smaak	Zacht, vol romig
Doorsnee	Meerdere ogen tot 1cm (doorsnee)
Snijbaarheid	Goed snijdbaar
Bewaaromstandigheden	12 - 16 °C, 75%RV
Consumeerbaar	Optimaal: van 12 tot 16 maanden

### Afmeting

Diameter	42cm
Hoogte	11cm

### Samenstelling

Vetgehalte	32 - 34%
Vet in droge stof (VDS)	53 - 57%
Eiwitgehalte	25 - 28%
Koolhydraten (melksuiker)	<1%
Vochtgehalte	36 - 41%
Zoutgehalte	Ca. 2%
Zoutgehalte in droge stof	Ca. 3%
Natriumnitraat	Max. <50 mgr/kg = 0.005%
pH	5.4 - 5.6
Fosfatase	Afwezig



### Grondstof

Koemelk Aanwezig

### Toevoegingen

Koe lebstremsel max. Hoeveelheid max. 0.010%

Kaaszuursel Bacteriën

Natriumnitrat E251 Max. 50 mgr/kg = 0.005%

Calciumchloride E509 Hoeveelheid 0.00020%

Kaaszout E535

Water

### Microbiologische waarden

Listeria monocytogenes Afwezig

Salmonella spp.: Afwezig

Coagulase positieve staphylococci < 100.000 KVE/gr

### Voedingswaarde per 100 gram

Energie 460 kcal

Energie 1930 kJ

Vet 37 gr

Vet waarvan verzadigde vetten 24 gr

Vet waarvan mono onverzadigde vetten 8 gr

Vet waarvan poly onverzadigde vetten 1 gr

Koolhydraten 0 gr

Koolhydraten waarvan suiker 0 gr

Eiwitten 26 gr

Zout 2 gr

Natrium 1 gr

Voedingsvezels 0 gr

### Voedingsovergevoeligheid

Bevat uitsluitend koemelkeiwit

Melksuiker Afwezig (omgezet in melkzuur)

### Allergieën

Melkeiwit

Lactose intolerantie

### GMO

Bevat geen genetisch gemodificeerde micro-organismen



## BOEREJAN 14M 16KG

### Caractéristiques du produit

Description	Boerejan 14 mois 16kg
Forme	Rond avec angles rondes
Poids	Env. 16kg
Couleur fromage	Jaune crème
Goût	Douce
Diamètre	Des petit trous circulaires 1cm
Coupable	Bien
Conditions de consercation	12 – 16°C, 75%RV
Durée de conservation	12 à 16 mois

### Dimension

Dimension diameter	42cm
Dimension hauteur	11cm

### Composition

Matières grasses	32 – 34%
Matières grasses dans le poids sec	53 – 57%
Protéines	25 – 28%
Glucides (lactose)	<1%
Humidité	36 – 41%
Sel totale	Ca. 2%
Sel dans le poids sec	Ca. 3%
Nitrate	Max. <50 mgr/kr = 0.005%
pH	5.4 – 5.6
Phosphate	Absence



### **Matière première**

Lait de vache oui

### **Addition**

Présure de vache Max. 0.010%

kaaszuursel Bactéries

Natriumnitrat E251 Max. 50mg/kg = 0.005%

CaCl<sub>2</sub> e509 0.00020%

Kaaszout E535

L'eau

### **Valeurs indicatives microbiologiques**

Listeria monocytogènes Absence

Salmonella spp Absence

Coagulase pos. Staph < 100.000 KVE/gr

### **Informations nutritionnelles par 100gr**

Energie en kcal 460 kcal

Energie en kJ 1930 kJ

Matière grasses 37 gr

Matières grasses saturés 24 gr

Matières grasses mono insat. 8 gr

Matières grasses poly insat. 1 gr

Glucides 0 gr

Glucides sucres 0 gr

Protéïnes 26 gr

Sel 2 gr

Natrium 1 gr

Fibres 0 gr

### **Informations sur les substances à caractère allergisant**

Du lait, excepté lactose Oui

Du lactose Non

### **GMO**

GMO non