



BOEREJAN 5M 16KG

Omschrijving

Naam	Boerejan 5 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 4 tot 6 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

Natriumnitraat 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 staphylococcen < 100.000 KVE/gr

Voedingswaarde per 100 gram

Energie 435 kcal

Energie 1830 kJ

Vet 35 gr

Vet waarvan verzadigde vetten 22 gr

Vet waarvan mono onverzadigde vetten 8 gr

Vet waarvan poly onverzadigde vetten 1 gr

Koolhydraten 0 gr

Koolhydraten waarvan suiker 0 gr

Eiwitten 24 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 5M 16KG

Caractéristiques du produit

Description	Boerejan 5 mois 16kg
Forme	Rond avec angles rondes
Poids	Env. 16kg
Couleur fromage	Jaune crème
Goût	Douce
Diamètre	Des petit trous circulaires 1cm
conditions de conservation	12 – 16°C, 75%RV
Durée de conservation	4 à 6 mois
Durée de conservation	2 à 3 mois

Dimension

Dimension diameter	42cm
Dimension hauteur	11cm

Composition

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



Matière première

Lait de vache oui

Addition

Présure de vache Max. 0.0.10%

Kaaszuursel Bactéries

Natriumnitrat E251 Max. 50 mgr/kg = 0.005%

CaCl₂ 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 435 kcal

Energie en kJ 1830 kJ

Matière graisses 35 gr

Matière graisses saturés 22 gr

Matière graisses mono insat. 8 gr

Matière graisses poly insat. 1 gr

Glucides 0 gr

Glucides sucres 0 gr

protéïnes 24 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