



## BOEREJAN 9M 16KG

### Omschrijving

Naam	Boerejan 9 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 8 tot 10 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 445 kcal

Energie 1870 kJ

Vet 36 gr

Vet waarvan verzadigde vetten 23 gr

Vet waarvan mono onverzadigde vetten 8 gr

Vet waarvan poly onverzadigde vetten 1 gr

Koolhydraten 0 gr

Koolhydraten waarvan suiker 0 gr

Eiwitten 25 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 9M 16KG

### Caractéristiques du produit

Description	Boerejan 9 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 conservation	12 - 16 °C, 75%RV
Durée de conservation	8 à 10 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	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. 0.010%

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 445 kcal

Energie en kJ 1870 kJ

Matière graisses 36 gr

Matières graisses saturés 23 gr

Matières graisses mono insat. 8 gr

Matières graisses poly insat. 1 gr

Glucides 0 gr

Glucides sucres 0 gr

Protéïnes 25 gr

Sel 2 gr

Natrium 1 gr

Fibres 0 gr

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

Du lait, excepté lactose Oui

Du lactose oui

### **GMO**

GMO non