



Productspecificatie : Beemster van 't mes 35+ JB 16kg

Algemene gegevens

Artikelnummer: 187920
 Productnaam: Beemster van 't mes 35+ JB 16kg
 Wettelijke benaming: Kaas 35+
 Gewicht CE: : 16,000 kg
 Gemiddeld gewicht HE: 16,000 kg
 EG-nummer: NL Z0502 EG
 EAN-code art HE: 8700001879200
 EAN-code art CE: 8711842638628
 EAN-128:
 [(01)987000018792002(15)yymmdd(3103)wwwwww]
 Aantal stuks per doos
 Afmeting artikel: diameter 40,0 cm Hoogte 13,5 cm
 Intrastat code:
 GLN: 8711842000005

Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving

Ingrediënten

gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: natriumnitrat, kleurstof: annatto.

Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram)

Energie: 1259kJ
 Energie: 302kcal
 Vetten: 20,2g
 W.v. Verzadigde vetzuren: 14,5g
 Koolhydraten: 0,1g
 Suikers: 0,1g
 Eiwitten: 30,1g
 Zout: 2,12g

Productkenmerken

Smaak: romig zoet zacht
 Consistentie: zacht stevig
 Land van Herkomst: Nederland

Microbiologische kenmerken

Bacteriologie	streefwaarde	maximaal	methode
E-Coli/g	<10	100	ISO 16649-2
Enterobacteri	<1.000	10.000	ISO 21528-2
S.Aureus/g	<0	100	ISO 6888-1
Salmonella/25g		afwezig	ISO 6579
Listeria m./25g		afwezig	ISO 11290-1

Fysisch / chemisch (gemiddeld)

Vochtgehalte: 45%
 Vetgehalte d.s.: 35%
 NaNo3 mg/kg: max. 50 mg/kg

Verpakkingsvorm:

Afmeting doos:

Aanwezigheid van Allergenen

Lactose +
 Melk +

Van nature glutenvrij

GMO aanwezig in dit product: Nee

Bewaarcondities

Bewaarvoorschrift: Koel bewaren 2-10°C

Indien natuurkaas RV: 80-84%
 Houdbaarheid verpakt: 0 (af verpakken)

Na openen/ aansnijden beperkt houdbaar.

Overig

Door de natuurzuiverheid van kaas, de natuurlijke rijping en seizoensinvloeden kunnen er variaties in waarden optreden.

Leverancier gegevens

Leverancier: Vandersterre Holland B.V.
 Adres: Duitslandweg 9-11
 2411 NT Bodegraven
 Telefoon: +(31) 172 - 60 61 11
 Telefax: +(31) 172 - 61 81 37
 Website: www.vandersterregroep.nl
 E-mail: info@vandersterregroep.nl