



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

Algemene gegevens

Artikelnummer: 187950
Productnaam: Beemster van 't mes 35+ Oud 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: 8700001879507
EAN-code art CE: 8711842638659
EAN-128:
[(01)987000018795072(15)yymmdd(3103)wwwww]

Aantal stuks per doos : 1 st

Afmeting artikel: diameter 40,0 cm Hoogte 13,5 cm
Intrastat code: 4069061
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: 1379kJ
Energie: 331kcal
Vetten: 22,1g
W.v. Verzadigde vetzuren: 15,9g
Koolhydraten: 0,1g
Suikers: 0,1g
Eiwitten: 32,9g
Zout: 2,32g

Productkenmerken

Smaak: romig zoet zacht
Consistentie: 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: 40%
Vetgehalte d.s.: 35%
NaNo3 mg/kg: max. 50 mg/kg

Verpakkingsvorm:

Afmeting doos:

Aanwezigheid van Allergenen

Melk +
Lactosevrij : < 0,1g

Van nature glutenvrij

GMO aanwezig in dit product: Nee

Bewaarcondities

Bewaarvoorschrift:

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