



Productspecificatie : Beemster van 't mes 35+ Komijn

Algemene gegevens

Artikelnummer: 185120
Productnaam: Beemster van 't mes 35+ Komijn
Wettelijke benaming: Kaas 35+
Gewicht CE: : 13,000 kg
Gemiddeld gewicht HE: 12,200 kg
EG-nummer: NL Z0502 EG
EAN-code art HE: 8715009310303
EAN-code art CE: 8711842641413
EAN-128:
[(01)9 87150093103032(15)yyymmdd(3103)wwwwww]

Aantal stuks per doos

Afmeting artikel: Hoogte 13,1 cm diameter 37,0 cm
Intrastat code:
GLN: 8711842000005

Wettelijke eisen: volgens NL en EU wetgeving

Ingrediënten

gepasteuriseerde KOEMELK, zout, 0,9% komijn, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: natriumnitraat, kleurstof: annatto.

Voedingswaarde (gemiddeld per 100 gram)

Energie: 1226kJ
Energie: 294kcal
Vetten: 19,6g
W.v. Verzadigde vetzuren: 14,1g
Koolhydraten: 0,9g
Suikers: 0,1g
Eiwitten: 29,3g
Zout: 2,10g

Productkenmerken

Smaak: kruidig romig zoet friszuur 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: 46%
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: 90 (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