## Naamloos1.png Kaasboerderij De Deelen Warrewei 43 8406 AD Tijnje Tel: 0566 63 13 49 / 06 22 81 05 43 fax: 0566 63 19 31 info@kaasboerderijdedeelen.nl [www.kaasboerderijdedeelen.nl](http://www.kaasboerderijdedeelen.nl)

## Contactpersoon: Hendrika de Jong

**Productspecificatie Beerenburg Tsiis 2015**

|  |  |
| --- | --- |
| **Artikel nummer:** | 24 |
| **Artikel omschrijving:** | Beerenburg Tsiis 48+ |
| **Gewicht:** | 500 gram tot 10 kg |
| **Tenminste houdbaar tot:** | 1 jaar ( hele kazen) |
| **Bewaar omstandigheden:** | Max. 7 graden Celcius |
| **EG nummer:** | NL Z1743 EG |

**Ingrediënten:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Naam** | **Oorsprong %** | **E- nummer** | **Functie** | **land van herkomst** |
| Gethermiseerde  koemelk | Dierlijk 97,16% | - |  | NL |
| Beerenburg kruiden | Plantaardig 0,55% |  |  | Marokko |
| Zout | Mineraal 2,0% | - | Conserveermiddel/smaak | NL |
| Zuursel | Microbiol. 0,25% | - | Conserveermiddel/smaak | NL |
| Stremsel | Dierlijk 0,02% | - |  | NL |
| Natriumnitraat | Mineraal 0,01% | E251 | Conserveermiddel | NL |
| Calciumchloride | Mineraal 0,01% | E509 | Stremminghulpstof | NL |

**Declaratie advies:**

Gethermiseerde koemelk, zout, zuursel, dierlijk stremsel, beerenburg kruiden, E251. **(Gepekeld in pekel waar ook mosterd en Selderij in gepekeld is.)**

**Organoleptische Karakteristieken:**

|  |  |
| --- | --- |
| Uiterlijk | Soepel met regelmatige kleine ogen |
| Kleur | Ivoorkleurig tot licht geel (afhankelijk van seizoen) |
| Smaak | pittig, zacht kruidig, zoet |
| Geur | pittig, kruidig |

**Fysisch-chemische gegevens:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Norm** | **Min** | **Max** |
| Ph-waarde | 5.35 | 5.15 | 5.55 |
| Vochtgehalte | 38 | 36,5 | 42 |
| Vet op droge stof | 48+ | 48+ | 52+ |
| Zoutgehalte | 2,0 | 1 | 2,5 |

**Samenstelling:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voedingswaarde per 100 gram:** |  |
| **Energie** | 1610 KJ/ 390 kcal |
| **Vetten** | 32 gram |
| **Waarvan verzadigd** | 21 gram |
| **Enkelvoudig onverzadigd** | 8,0 gram |
| **Meervoudig onverzadigd** | 1,0 gram |
| **Koolhydraten** | 0 gram |
| **waarvan suikers** | 0 gram |
| **vezels** | 0 gram |
| **Eiwitten** | 25 gram |
| **zout** | 2,0 gram |
| **Natrium (mg)** | 825 |
| **Calcium (mg)** | 845 |

**(Onze product is een natuur product. De bovenstaande voedingswaarden kunnen op basis van bijvoorbeeld natuurlijke rijping en seizoensinvloeden fluctueren.)**

**Microbiologische waarden:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Streefwaarde** | **Max Eenheid** |
| **Lactobacillen** | <100 KVE/GR | 1000 |
| **Staphylococcen aureus** | <100 KVE/GR | 1000 |
| **Lm** | Afwezig in 25 g. | Afwezig in 25 gr. |
| **Salmonella** | Afwezig in 25 g. | Afwezig in 25 gr. |
| **Coliformen** | < 100 KVE/GR | <100 |
| **Gisten** | <10000 KVE/GR | 50000 |
| **Schimmels** | <100 | 1000 |