

# BRIQUE NEUTRE 60+ 1K

Datum opmaak 30-05-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam BRIQUE NEUTRE 60+ 1K  
GN-code  
Receptuurcode 112715  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Brique Neutre 60+ 1kg.

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, witschimmel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1490 kJ
	360 kcal
Vetten	32,0 g
- Verzadigd	22,5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,4 g
- Meervoudig onverzadigd	1,1 g
- Trans	1,0 g
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,0 g
- Suikers	1,0 g
Voedingsvezels	0,0 g
Eiwitten	17,0 g
Zout	1,5 g
Natrium	0,60 g
Calcium	0,40 g

# BRIQUE NEUTRE 60+ 1K

Datum opmaak 30-05-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

Merknaam BRIQUE NEUTRE 60+ 1K  
GN-code  
Receptuurcode 112715  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Allergenen Informatie

1 : Gluten	-
1.1 : Tarwe	-
1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Melk	+
8 : Noten (schaalvruchten)	-
8.1 : Amandelen	-
8.2 : Hazelnoten	-
8.3 : Walnoten	-
8.4 : Cashewnoten	-
8.5 : Pecannoten	-
8.6 : Paranoten	-
8.7 : Pistachenoten	-
8.8 : Macademannoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-
24.0 : Koriander	-
25.0 : Maïs	-
26.0 : Peulvruchten	-
27.0 : Rundvlees	-
28.0 : Varkensvlees	-
29.0 : Wortel	-

# BRIQUE NEUTRE 60+ 1K

Datum opmaak 30-05-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	46,5	<46,5	
Droge stof gehalte	53,5	>53,5	
Vet in droge stof	60	>60	
Vocht in vetvrije stof	68,38		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	romig, vol van smaak
Consistentie	homogeen en licht melkachtig
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	schimmelflora
Vorm	rond
Gewicht	950 gr
Afmetingen (mm)	L: 220 (116-224) x B: 110 (106-114) x H: 41 (35-47)

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100		
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<100	1.000	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	
Campylobacter			

## Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	>73
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	1,5 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	2,5 mm
RVS (min. detectiegrens)	4 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	ja
Is het product biologisch?	nee

# BRIQUE NEUTRE 60+ 1K

Datum opmaak 30-05-2014  
Datum afgifte 04-11-2014  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	2777221009942	93412290054319
lengte	220	
breedte	110	
hoogte	41	
gewicht	0.95	
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	6.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			9,28			
Omverpakking						

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-8
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DD/MM/JJJJ