

Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 11/26/2002)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

Productspecificatie Uitgifte: 13 november 2014

2820 Tete de Moine

Fruitige en pittige kaas. Deze kaas mag niet gesneden worden omdat de smaak alleen het best tot uitdrukking komt als men de kaas schaaft. Nadat het "dak" en de zijkorst van de kaas is gehaald kan met een schaaf mooie krullen gefabriceerd worden.

Gebruiksmogelijkheden: Voor het schaven bestaan speciale apparaat genaamd Girolle. Met de krullen kan menig gerecht opgeluisterd worden.

A Productkenmerken

A.01 Melksoort: Koe (Rauwe melk)

A.02 Smaak: A.03 Kleur: A.04 Geur: A.05 Textuur:

A.06 Vorm: Kegel

A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)

Diameter = n.v.t. (mm)

A.08 Gewicht: 800 gram

A.09 Is het product vrij van genetisch gemanipuleerde elementen: ja

A.10 Is het product vrij van voorwerpen die risico's voor consumenten kunnen veroorzaken

(zoals metaal, plastic, hout glas enz): ja

A.11 Consumptie: Dit product is geschikt voor menselijke consumptie.

B Ingredienten

Koemelk

C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

C.04 PH waarde:

D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

D.01 Gemiddelde Energiewaarde: 1762 KJ

421 Kcal

D.02 Water: 36 D.03 Eiwit: 25

D.03 Elwii. 23 D.04 Vet: 35

> Waarvan verzadigd: Waarvan onverzadigd:

D.05 Koolhydraten: 0

D.06 Zout:

D.07 Calcium: 0,8 mg.

D.08 Cholestorol:

D.09 Natrium: 100

D.10 Voedingsvezel:

D.11 Overigen:

Microbiologische Kenmerken

E.01 Aeroob Mesofiel kiemgetal:

E.02 Gisten:

Е

E.03 Schimmels:

E.04 Staphylococcus aureus:

E.05 Coliformen:

E.06 Escherichia coli:

E.07 Salmonella sp.:

E.08 Listeria monocytogenes:

F Verpakking

F.01 Verpakking:

F.02 Colli Inhoud: 4
F.03 Colli per laag: 20
F.04 Colli per pallet: 100
F.05 Type pallet: euro

F.06 EAN code Verpakking: 0155002033386

F.07 EAN code Consument: n.v.t. F.08 Restitutiecode: 04069018

G Leverings en Bewaarcondities

G.01 Wijze van transport : Gekoeld Transport

G.02 Transporttemperatuur: 7

G.03 Overige condities:

G.04 THT na productie: 120

G.05 Houdbaarheid bij aflevering: 14 dagen minimaal

G.06 Bewaartemperatuur: 7

H Producent

H.01 Producent: meerdere kaasmakerijen

H.02 EEG nummer: CH 2016H.03 Land: ZwitserlandH.04 Streek: Zwitserse Jura

Allergie Informatie (ALBA Lijst)

1.41

Nog niet benoemd:

+ = aanwezig - = afwezig ? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend Geen opgave verstrekt door producent 1.01 Koemelkeiwit: 1.02 Noten: 1.03 Lactose: 1.04 Notenolie: 1.05 Kippenei: 1.06 Pinda's: 1.07 Soja Eiwit: 1.08 Pinda Olie: 1.09 Soja Olie: 1.10 Sesam: Gluten: 1.11 1.12 Sesam Olie: 1.13 Tarwe: 1.14 Glutaminaat: (E620 - E625)1.15 Rogge: 1.16 Rundvlees: Sulfiet E220 t/m E227: -1.17 Varkensvlees: 1.18 1.19 Benzoezuur en Parabenen (E210 t/m E219) 1.20 Kippenvlees: 1.21 Vis: 1.22 Azokleurstof: (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151 Briljantzwart BN) 1.23 Tartrzine E102: Schaal- en Schelpdieren: 1.24 Kaneel: Mais: 1.25 Vanilline: 1.26 Cacao: 1.27 Koriander: 1.28 1.29 Gist: 1.30 Selderij: 1.31 Peilvruchten: 1.32 Umbelleferae: Overigen: 1.34 Glucosestroop: 1.38 Nitraat: 1.35 Sacharose: 1.39 Nitriet: Fructose: 1.36 Gelatine: 1.40 1.37 Kippeneiwit: