

HERVE REMOUDOU PIKANT e200G

Datum opmaak 24-07-2015
Datum afgifte 17-09-2015
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam HERVE REMOUDOU PIKANT e200G
GN-code
Receptuurcode 122987
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Herve Remoudou Exquis Piquant 200gr. Zachte kaas met gewassen korst.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, stremsel, zuursel

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1358 kJ
	327 kcal
Vetten	27,5 g
- Verzadigd	18,1 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	61,0 mg
Koolhydraten	0,00 g
- Suikers	0,00 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	20,0 g
Zout	2,10 g
Natrium	0,84 g
Calcium	0,30 g

HERVE REMOUDOU PIKANT e200G

Datum opmaak 24-07-2015
Datum afgifte 17-09-2015
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam HERVE REMOUDOU PIKANT e200G
GN-code
Receptuurcode 122987
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

HERVE REMOUDOU PIKANT e200G

Datum opmaak 24-07-2015
Datum afgifte 17-09-2015
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	49		
Droge stof gehalte	51		
Vet in droge stof	54		
Vocht in vetvrije stof	67,59		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	karakteristiek, sterk van smaak en rijk aan aroma's
Consistentie	smeuïge kaasmassa met een licht brokkelige kern
Kleur zuivel	roomkleurig
Kleur korst	oranje tot baksteenrood
Korstbewerking	gewassen en geborsteld
Vorm	parallellepipedumvormige rechthoek
Gewicht	200 gr.
Afmetingen (mm)	75 x 75 x 37

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	1.000	ISO 6888.2
Enterobacteriaceae/coliformen	<10.000	100.000	ISO 4832 (H) Spiral
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2 (H)
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	Vidas LMO 2
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	
Behandeltijd	
Product/ grondstof doorstraald	
Metaaldetectie	
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 24-07-2015
Datum afgifte 17-09-2015
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	5411021004901	15411021004908
lengte	75	
breedte	75	
hoogte	37	
gewicht	0.20	
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						
Omverpakking			53,5			

Leverings- en bewaarcondities

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