

# 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

# 1231 Bleu d'Auvergne Half

Een van de bekendste Frans blauwaderkazen geproduceerd onder het AOC predikaat.

Gebruiksmogelijkheden:

### A Productkenmerken

A.01 Melksoort: Koe (Gepasteuriseerd)

A.02 Smaak: Licht pittig

A.03 Kleur: Creme met groen/blauw aderen

A.04 Geur: stevig

A.05 Textuur: Stevig en korrellig A.06 Vorm: Halve maan A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)

Diameter = (mm)

A.08 Gewicht: 1300 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

Stremsel

Zuursel

Zout

Schimmelculturen

### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

C.01 Vocht:

C.02 Drogestof gehalte:

C.03 Vet in de drogestof: 0,4500000000000001

C.04 PH waarde:

### D Voedingswaarden per 100 gram

### Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

D.01 Gemiddelde Energiewaarde: KJ

Kcal

D.02 Water: D.03 Eiwit: D.04 Vet:

> Waarvan verzadigd: Waarvan onverzadigd:

D.05 Koolhydraten:

D.06 Zout:

D.11

D.07 Calcium: mg.

D.08 Cholestorol:D.09 Natrium:D.10 Voedingsvezel:

Overigen:

## E Microbiologische Kenmerken

E.01 Aeroob Mesofiel kiemgetal:

E.02 Gisten:

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: 4F.03 Colli per laag: 12F.04 Colli per pallet: 120

F.05 Type pallet: euro

F.06 EAN code Verpakking: F.07 EAN code Consument:

F.08 Restitutiecode: 04064090

### G Leverings en Bewaarcondities

G.01 Wijze van transport: Gekoeld Transport

G.02 Transporttemperatuur: 7

G.03 Overige condities:

G.04 THT na productie:

G.05 Houdbaarheid bij aflevering: 14 dagen minimaal

G.06 Bewaartemperatuur: 7

#### H Producent

H.01 Producent: UCFC From d'Auvergne

H.02 EEG nummer: F 15162 03 H.03 Land: Frankrijk H.04 Streek: Auvergne

## Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig - = afwezig ? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Geen opgave verstrekt door producent

- I.01 Koemelkeiwit: +
- I.02 Noten:
- I.03 Lactose: +
- I.04 Notenolie:
- I.05 Kippenei:
- I.06 Pinda's:
- 1.07 Soja Eiwit:
- I.08 Pinda Olie:
- 1.09 Soja Olie:
- 1.10 Sesam:
- I.11 Gluten:
- 1.12 Sesam Olie:
- I.13 Tarwe:
- 1.14 Glutaminaat: (E620 E625)
- I.15 Rogge:
- 1.16 Rundvlees:
- I.17 Sulfiet E220 t/m E227:
- I.18 Varkensvlees:
- I.19 Benzoezuur en Parabenen (E210 t/m E219)
- I.20 Kippenvlees:
- I.21 Vis:
- I.22 Azokleurstof:

(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151 Briljantzwart BN)

I.23 Tartrzine E102:

Schaal- en Schelpdieren:

- I.24 Kaneel:
- I.25 Mais:
- I.26 Vanilline:
- I.27 Cacao:
- 1.28 Koriander:
- 1.29 Gist:
- 1.30 Selderij:
- I.31 Peilvruchten:
- I.32 Umbelleferae:

#### Overigen:

- I.34 Glucosestroop:
- 1.38 Nitraat:
- I.35 Sacharose:
- I.39 Nitriet:
- 1.36 Fructose:
- I.40 Gelatine:
- I.37 Kippeneiwit:
- I.41 Nog niet benoemd: