

Datum opmaak 02-09-2015  
Datum afgifte 11-09-2015  
Pagina 1 / 4



## EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam CAMEMBERT PAYS 52+ e900G  
GN-code  
Receptuurcode 105986  
EAN-code HE  
EAN-code CE  
Bruto gewicht 0  
Netto gewicht 0

## Productomschrijving

Camembert

## Ingrediëntendeclaratie

gethermiseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1285 kJ
	310 kcal
Vetten	26,0 g
- Verzadigd	19,4 g
- Enkelvoudig onverzadigd	-
- Meervoudig onverzadigd	-
- Trans	-
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,00 g
- Suikers	0,20 g
Voedingsvezels	0,00 g
Eiwitten	18,0 g
Zout	1,6 g
Natrium	0,64 g
Calcium	0,50 g

Datum opmaak 02-09-2015  
Datum afgifte 11-09-2015  
Pagina 2 / 4



## EIGENSCHAPPEN

**Merknaam** CAMEMBERT PAYS 52+ e900G  
**GN-code**  
**Receptuurcode** 105986  
**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	-

Datum opmaak 02-09-2015  
Datum afgifte 11-09-2015  
Pagina 3 / 4



## Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	52	<52	
Droge stof gehalte	48	>48	
Vet in droge stof	52		
Vocht in vetvrije stof	70,27		berekend
pH- waarde			

## Productkenmerken

Melksoort	gethermiseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	typisch
Consistentie	er is een geleidelijke rijpening, van stevig naar zacht
Kleur zuivel	uniform wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	rond
Gewicht	900 gr (vast minimaal gewicht)
Afmetingen (mm)	D:200

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100	<1.000	
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	gethermiseerd
Behandeltemperatuur (°C)	70
Behandeltijd	15 sec
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	nee
Ferro (min. detectiegrens)	
Non Ferro (min. detectiegrens)	
RVS (min. detectiegrens)	
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	nee
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 02-09-2015  
Datum afgifte 11-09-2015  
Pagina 4 / 4



## Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	3333750046248	93333752046249
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	2.00

## Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunststof (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			11,1		77,7	
Omverpakking						

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2 - 6
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd/mm/jj