



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

1892 Roquefort Portion 100 gram

De beroemdste kaas uit Frankrijk. Pittig en robuust van karakter.

Gebruiksmogelijkheden: Deze kaas biedt vele culinaire mogelijkheden om menig gerecht pittiger te laten smaken.

A Productkenmerken

- | | | |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort: | Schaap (Gepasteuriseerd) |
| A.02 | Smaak: | sterk |
| A.03 | Kleur: | wit |
| A.04 | Geur: | fijn |
| A.05 | Textuur: | zacht |
| A.06 | Vorm: | |
| A.07 | Afmetingen: | L = B = H = (mm)
Diameter = n.v.t. (mm) |
| A.08 | Gewicht: | 100 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 Ingrediënten

Schapenmelk
Zout
Stremsel
Penicillium Roqueforti

C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- | | | |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht: | 0,44 |
| C.02 | Drogestof gehalte: | 0,56000000000000005 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,52000000000000002 |
| C.04 | PH waarde: | 5,8 - 6,5 |

D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

D.01	Gemiddelde Energiewaarde:	1530 KJ 370 Kcal
D.02	Water:	44
D.03	Eiwit:	18
D.04	Vet:	29
	Waarvan verzadigd:	
	Waarvan onverzadigd:	
D.05	Koolhydraten:	
D.06	Zout:	4
D.07	Calcium:	mg.
D.08	Cholestrol:	
D.09	Natrium:	
D.10	Voedingsvezel:	
D.11	Overigen:	

E Microbiologische Kenmerken

E.01	Aeroob Mesofiel kiemgetal:	-
E.02	Gisten:	-
E.03	Schimmels:	-
E.04	Staphylococcus aureus:	< 1000 per gram
E.05	Coliformen:	-
E.06	Escherichia coli:	< 10000 per gram
E.07	Salmonella sp.:	afwezig in 25 gram
E.08	Listeria monocytogenes:	afwezig in 25 gram

F Verpakking

F.01	Verpakking:	
F.02	Colli Inhoud:	24
F.03	Colli per laag:	12
F.04	Colli per pallet:	120
F.05	Type pallet:	euro
F.06	EAN code Verpakking :	3183879000016
F.07	EAN code Consument:	3183879000016
F.08	Restitutiecode :	04064010

G Leverings en Bewaarcondities

G.01	Wijze van transport :	Gekoeld Transport
G.02	Transporttemperatuur:	7
G.03	Overige condities:	
G.04	THT na productie:	90
G.05	Houdbaarheid bij aflevering:	14 dagen minimaal
G.06	Bewaartemperatuur:	7

H Producent

H.01	Producent:	Vernieres Freres
H.02	EEG nummer:	F 12203 20
H.03	Land:	Frankrijk

I 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:	-	
I.07	Soja Eiwit:	-	
I.08	Pinda Olie:	-	
I.09	Soja Olie:	-	
I.10	Sesam:	-	
I.11	Gluten:	-	
I.12	Sesam Olie:	-	
I.13	Tarwe:	-	
I.14	Glutaminaat:	-	(E620 – E625)
I.15	Rogge:	-	
I.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	Tartrazine E102:	-	
	Schaal- en Schelpdieren:	-	
I.24	Kaneel:	-	
I.25	Mais:	-	
I.26	Vanilline :	-	
I.27	Cacao:	-	
I.28	Koriander:	-	
I.29	Gist:	-	
I.30	Selderij:	-	
I.31	Peilvruchten:	-	
I.32	Umbelleferae:	-	

Overigen:

I.34	Glucosestroop:	-
I.38	Nitraat:	-
I.35	Sacharose:	-
I.39	Nitriet:	-
I.36	Fructose:	-
I.40	Gelatine:	-
I.37	Kippeneiwit:	-
I.41	Nog niet benoemd:	