

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1228 KJ<br>296 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 53                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 19                  |
| D.04 | Vet:                      | 24                  |
|      | Waarvan verzadigd:        | 16                  |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                 |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholestrol:               | 81                  |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            | 0                   |
| D.11 | Overigen:                 | Sodium 0,6 gram     |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |                    |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 10 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 per gram      |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |                  |
|------|-----------------------|------------------|
| F.01 | Verpakking:           | Kartonnen doosje |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 12               |
| F.03 | Colli per laag:       | 16               |
| F.04 | Colli per pallet:     | 256              |
| F.05 | Type pallet:          | euro             |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 5760466520034    |
| F.07 | EAN code Consument:   | 5760466736077    |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069082         |

## 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: | 28 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |            |
|------|-------------|------------|
| H.01 | Producent:  | Arla Foods |
| H.02 | EEG nummer: | DK M212    |
| H.03 | Land:       | Denemarken |

H.04 Streek: n.v.t.

|                                    |
|------------------------------------|
| 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<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :   | - |               |
|      | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 4/3/2006)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 1080 Brie Neutre 60% 3 kg

Roombrie zonder etiket. Het gewicht van deze brie varieert (tussen 2,8 kg. en 3,20 kg).

Gebruiksmogelijkheden: Op de boterham, op toast en als kaas uit het vuistje.

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | Romig, nootachtig                                   |
| A.03 | Kleur:   | Wit   |
| A.04 | Geur:  | Kruidig   |
| A.05 | Textuur:   | Stevig zuivel                                       |
| A.06 | Vorm:  | Rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 320 B = 40 H = (mm)<br>Diameter = 320 (mm)      |
| A.08 | Gewicht:   | 3000 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

Koemelk  
Room  
Melkfermenten  
coagulerende enzymen  
Zout  
Calciumchloride

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,4299999999999999  |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,56000000000000005 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,5999999999999998  |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1593 KJ<br>385 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 18,7                |
| D.04 | Vet:                      | 32,7                |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 3,2                 |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | Overigen:                 | Sodium 374,00 mg.   |

## 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:          | < 1000 per gram    |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |                |
|------|-----------------------|----------------|
| F.01 | Verpakking:           | kartonnen doos |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 1              |
| F.03 | Colli per laag:       | 6              |
| F.04 | Colli per pallet:     | 150            |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 3324040112422  |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3324040205360  |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069084       |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                                       |
|------|------------------------------|---------------------------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport                     |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                                     |
| G.03 | Overige condities:           | Pallet niet in palletfolie verpakken! |
| G.04 | THT na productie:            | 50                                    |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 12 dagen minimaal                     |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                                     |

## H Producent

|      |             |                   |
|------|-------------|-------------------|
| H.01 | Producent:  | Paturages Comtois |
| H.02 | EEG nummer: | F 70002 01        |
| H.03 | Land:       | Frankrijk         |

## I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |  |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1081 Brie de Meaux 2,8 kg.

Een Franse A.O.C. boerenbrie die voor de helft gerijpt is.

Gebruiksmogelijkheden:

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Rauwe melk)                                    |
| A.02 | Smaak:   | Typisch   |
| A.03 | Kleur:   | Wit   |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Soepel  |
| A.06 | Vorm:  | Rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = 30 (mm)<br>Diameter = 360 (mm)          |
| A.08 | Gewicht:   | 3000 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**

Rauwe Koemelk  
Zout  
Melkzuurbacterien  
Dierlijk stremsel  
Penicillium Candidum

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,56000000000000005 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,44                |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           | 6,4                 |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1197 KJ<br>289 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 56                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 16                  |
| D.04 | Vet:                      | 25                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,7999999523        |
| 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:     | < 10000 per gram   |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 100000 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:         | 2             |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3390010021629 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069084      |

#### 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:  | Fromagerie Richemonts |
| H.02 | EEG nummer: | F 77436 01            |
| 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<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1097 Brie Chouette 60%

Een lekkere en goede roombrie. Deze kaas is altijd romig en zacht van smaak met een licht nootachtige ondertoon.

Gebruiksmogelijkheden: Op de boterham, op toast en als kaas uit het vuistje.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | romig   |
| A.03 | Kleur:   | wit   |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | stevig  |
| A.06 | Vorm:  | rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 3000 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  
Room  
Stremsel  
Melkfermenten  
Zout  
Calciumchloride

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,46999999999999997 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,53000000000000003 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,59999999999999998 |
| C.04 | PH waarde:           | 5,3                 |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1490 KJ<br>360 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 47                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 17                  |
| D.04 | Vet:                      | 32                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,6000000238        |
| 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:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                | < 100 per gram     |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 per gram      |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |                |
|------|-----------------------|----------------|
| F.01 | Verpakking:           | kartonnen doos |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 1              |
| F.03 | Colli per laag:       | 6              |
| F.04 | Colli per pallet:     | 180            |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 235174203      |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3038910003368  |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069084       |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 60                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |            |
|------|-------------|------------|
| H.01 | Producent:  | Xertigny   |
| H.02 | EEG nummer: | F 88530 01 |
| H.03 | Land:       | Frankrijk  |

## I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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:                              | + | (stremsel)   |
| I.19 | Benzoezuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 7/20/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 1135 Chevre Buche met korst 1 kg.

Zachte geitenkaas met witte schimmelcultuur bereid uit 100% geitenmelk en zonder kleurstoffen of conserveringsmiddelen.

Gebruiksmogelijkheden: Op de boterham, in salades en als hartig hapje.

#### A Productkenmerken

- |      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Geit (Gepasteuriseerd)                              |
| A.02 | Smaak:   | Karakteristiek                                      |
| A.03 | Kleur:   | Wit   |
| A.04 | Geur:  | Geit  |
| A.05 | Textuur:   | zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Staaf   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 180 B = 90 H = 85 (mm)<br>Diameter = (mm)       |
| A.08 | Gewicht:   | 1000 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

Geitenmelk  
Zout

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,4899999999999999 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5100000000000001 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,5                |
| C.04 | PH waarde:           | 4,5                |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1314 KJ<br>314 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 49                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 14                  |
| D.04 | Vet:                      | 30                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                 |
| 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:     |  |
| E.05 | Coliformen:                |  |
| E.06 | Escherichia coli:          |  |
| E.07 | Salmonella sp.:            |  |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |  |

## F Verpakking

|      |                       |                                |
|------|-----------------------|--------------------------------|
| F.01 | Verpakking:           | Op rietmatje in kartonnen doos |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 1                              |
| F.03 | Colli per laag:       | 28                             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 280                            |
| F.05 | Type pallet:          | euro                           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 2900209010368                  |
| F.07 | EAN code Consument:   | Geen                           |
| F.08 | Restitutiecode :      |                                |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 45                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |               |
|------|-------------|---------------|
| H.01 | Producent:  | Bettinnehoeve |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 1227     |
| H.03 | Land:       | Nederland     |
| H.04 | Streek:     | Noord Brabant |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1136 Chevre Buche zonder korst 1 kg.

Zachte verse geitenkaas bereid uit 100% geitenmelk en zonder kleurstoffen of conserveringsmiddelen.

Gebruiksmogelijkheden:

**A Productkenmerken**

- A.01 Melksoort: Geit (Gepasteuriseerd)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur: wit  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm: Staaf  
A.07 Afmetingen: L = 180 B = 85 H = 85 (mm)  
Diameter = (mm)  
A.08 Gewicht: 1000 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**

Geitenmelk  
Zout

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

- C.01 Vocht: 0,5699999999999995  
C.02 Drogestof gehalte: 0,4299999999999999  
C.03 Vet in de drogestof: 0,5  
C.04 PH waarde: 4,5

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |            |
|------|---------------------------|------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    |            |
| D.03 | Eiwit:                    |            |
| D.04 | Vet:                      | 21,5       |
|      | Waarvan verzadigd:        |            |
|      | Waarvan onverzadigd:      |            |
| D.05 | Koolhydraten:             |            |
| D.06 | Zout:                     | 1,5        |
| D.07 | Calcium:                  | mg.        |
| D.08 | Cholestorol:              |            |
| 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:     |  |
| 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:       |             |
| F.04 | Colli per pallet:     |             |
| F.05 | Type pallet:          | euro        |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 290032xxxxx |
| F.07 | EAN code Consument:   | Geen        |
| F.08 | Restitutiecode :      |             |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 60                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |               |
|------|-------------|---------------|
| H.01 | Producent:  | Bettinnehoeve |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 1227     |
| H.03 | Land:       | Nederland     |
| H.04 | Streek:     | Noord Brabant |



|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:



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 korrelig                                  |
| A.06 | Vorm:  | Halve maan  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>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 Ingrediënten

Koemelk  
Stremsel  
Zuursel  
Zout  
Schimmelculturen

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               |                     |
| C.02 | Drogestof gehalte:   |                     |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |            |
|------|---------------------------|------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    |            |
| D.03 | Eiwit:                    |            |
| D.04 | Vet:                      |            |
|      | Waarvan verzadigd:        |            |
|      | Waarvan onverzadigd:      |            |
| D.05 | Koolhydraten:             |            |
| D.06 | Zout:                     |            |
| D.07 | Calcium:                  | mg.        |
| D.08 | Cholesterol:              |            |
| 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:     |
| 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:       | 12       |
| F.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            |

## 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<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 2/19/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 1271 Boursault 125 gram

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | Romig   |
| A.03 | Kleur:   | Wit tot creme                                       |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = 42 (mm)<br>Diameter = 80 (mm)           |
| A.08 | Gewicht:   | 125 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

Koemelk  
Room  
Fermenten  
Stremsel  
Zout

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,5                |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5                |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,6999999999999996 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1613 KJ<br>391 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 9                   |
| D.04 | Vet:                      | 39                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                 |
| 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:          | < 1000 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:         | 6              |
| F.03 | Colli per laag:       | 20             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 266            |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 13175467220033 |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3175461000611  |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069088       |

## 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:  | B.G. Le Tholy |
| H.02 | EEG nummer: | F 23013 01    |
| H.03 | Land:       | Frankrijk     |
| H.04 | Streek:     |               |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| I | Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|---|----------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1381 Gruyere Zwitsers

Een kaas met een geel/bruine korst en een ivoorkleurig zuivel. De smaak is hartig en aromatisch variërend in leeftijd van 4 tot 10 maanden.

Gebruiksmogelijkheden: Als ingrediënt voor kaasfondue, of gewoon op de kaasplank.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Rauwe melk)                                    |
| A.02 | Smaak:   | pikant  |
| A.03 | Kleur:   | Ivoor tot geel                                      |
| A.04 | Geur:  | Fruitig en typisch                                  |
| A.05 | Textuur:   | Stevig  |
| A.06 | Vorm:  | Rond wiel   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = n.v.t. B = n.v.t. H = (mm)<br>Diameter = (mm)   |
| A.08 | Gewicht:   | 40000 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**

Koemelk  
Melkzuurbacterien  
Keukenzout  
Stremsel  
Geen toevoegingen  
Rijpingsfermenten

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,34999999999999998 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,65000000000000002 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

**D Voedingswaarden per 100 gram**



Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                                |
|------|---------------------------|--------------------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1675 KJ<br>400 Kcal            |
| D.02 | Water:                    | 35                             |
| D.03 | Eiwit:                    | 27                             |
| D.04 | Vet:                      | 32                             |
|      | Waarvan verzadigd:        |                                |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                                |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0,5                            |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                            |
| D.07 | Calcium:                  | 880 mg.                        |
| D.08 | Cholestrol:               |                                |
| D.09 | Natrium:                  |                                |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                                |
| D.11 | Overigen:                 | Sodium 590 mg, Potassium 86 mg |

#### E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |                    |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 1        |
| F.03 | Colli per laag:       | 2        |
| F.04 | Colli per pallet:     | 15       |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : | Geen     |
| F.07 | EAN code Consument:   | Geen     |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069003 |

#### G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 150               |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

#### H Producent

|      |             |                      |
|------|-------------|----------------------|
| H.01 | Producent:  | meerdere producenten |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 3099            |
| H.03 | Land:       | Zwitserland          |

## I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



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*

### 1426 Emmentaler Frans Blok 3 kg.

Door zijn uiterlijk en vorm een van de bekendste kazen. De smaak is nootachtig zoet. Het zuivel is stevig tot hard en heeft grote gaten, die worden veroorzaakt door de toevoeging van bacterien, die zich tijdens het rijpingsproces kunnen ontwikkelen.

Gebruiksmogelijkheden: Op brood, als borrelhapje, in salades of gerechten.

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | Nootachtig  |
| A.03 | Kleur:   | Geel  |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Halfhard  |
| A.06 | Vorm:  | Rechthoekig blok                                    |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = n.v.t. (mm)          |
| A.08 | Gewicht:   | 3000 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

Koemelk  
Stremsel  
Zout

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,34999999999999998 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,65000000000000002 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1677 KJ<br>394 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    |                     |
| D.04 | Vet:                      | 29                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             |                     |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | Overigen:                 |                     |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                                      |
|------|----------------------------|--------------------------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.02 | Gisten:                    | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.03 | Schimmels:                 | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.05 | Coliformen:                | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.06 | Escherichia coli:          | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Geen opgave verstrekt door producent |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Geen opgave verstrekt door producent |

## F Verpakking

|      |                       |               |
|------|-----------------------|---------------|
| F.01 | Verpakking:           |               |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 4             |
| F.03 | Colli per laag:       | 10            |
| F.04 | Colli per pallet:     | 60            |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 29776721vvvvv |
| F.07 | EAN code Consument:   |               |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069013      |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 60                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |                    |
|------|-------------|--------------------|
| H.01 | Producent:  | Entremont - Annecy |
| H.02 | EEG nummer: | F 52332 01         |
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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: |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1518 Igor Gorgonzola 150 gram

Compact van structuur met een glad zuivel. Zowel snijd- als smeerbaar. De smaak is pikant met een romige milde ondergrond.

Gebruiksmogelijkheden:

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | pittig  |
| A.03 | Kleur:   | creme en blauw                                      |
| A.04 | Geur:  | pikant  |
| A.05 | Textuur:   | zacht, korrelig                                     |
| A.06 | Vorm:  |   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 150 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**

Melk  
Stremsel  
Zout

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,4199999999999998 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5799999999999996 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,4799999999999998 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1376 KJ<br>330 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 42                  |
| D.03 | Eiwit:                    |                     |
| D.04 | Vet:                      | 28                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             |                     |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| 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:     |  |
| E.05 | Coliformen:                |  |
| E.06 | Escherichia coli:          |  |
| E.07 | Salmonella sp.:            |  |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |  |

## F Verpakking

|      |                       |               |
|------|-----------------------|---------------|
| F.01 | Verpakking:           |               |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 8             |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8021398443882 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04064050      |

## 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:  | Igor         |
| H.02 | EEG nummer: | I 01 124     |
| H.03 | Land:       | Italie       |
| H.04 | Streek:     | Noord Italie |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |  |





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*

### 1519 Igor Gorgonzola Picant 1/8

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe ( )  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm:  
A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)  
A.08 Gewicht: 5500 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

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:  
C.02 Drogestof gehalte:  
C.03 Vet in de drogestof: 0,4799999999999998  
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.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:     |  |
| 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:       |                |
| F.04 | Colli per pallet:     |                |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 98021398190093 |
| F.07 | EAN code Consument:   | 2219009013463  |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04064050       |

## 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:  | Igor     |
| H.02 | EEG nummer: | I 01 124 |
| H.03 | Land:       | Italie   |
| H.04 | Streek:     |          |

## 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 Benzoëzuur 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 1571 Clotted Cream 170 ml.

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe ( )
- A.02 Smaak:
- A.03 Kleur:
- A.04 Geur:
- A.05 Textuur:
- A.06 Vorm:
- A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)
- A.08 Gewicht: 170 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

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:
- C.02 Drogestof gehalte:
- C.03 Vet in de drogestof:
- 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.07 | Calcium:             | mg. |
| D.08 | Cholesterol:         |     |
| D.09 | Natrium:             |     |
| D.10 | Voedingsvezel:       |     |
| D.11 | Overigen:            |     |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |              |
|------|----------------------------|--------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |              |
| E.02 | Gisten:                    | <30 per gram |
| E.03 | Schimmels:                 | <30 per gram |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | Afwezig      |
| E.05 | Coliformen:                | <10 per gram |
| E.06 | Escherichia coli:          | <10 per gram |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig      |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig      |

## F Verpakking

|      |                       |               |
|------|-----------------------|---------------|
| F.01 | Verpakking:           |               |
| F.02 | Colli Inhoud:         |               |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 5060088250112 |
| F.08 | Restitutiecode :      |               |

## 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:  |           |
| H.02 | EEG nummer: | UK NL 010 |
| H.03 | Land:       | Engeland  |
| H.04 | Streek:     |           |

## 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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: |



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*

### 1757 Meibloem Kruiden Pot 6 st.

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- |      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Geit ()   |
| A.02 | Smaak:   | Fris kruidig  |
| A.03 | Kleur:   | roomwit   |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Zacht   |
| A.06 | Vorm:  | rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 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

Geitenmelk  
Zuursel  
Stremsel  
Zout  
Peterselie  
paprika  
zwarte peper

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                      |
|------|----------------------|----------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,550000000000000004 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5                  |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,450000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           | <4,6                 |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1108 KJ<br>267 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 15                  |
| D.04 | Vet:                      | 23                  |
|      | Waarvan verzadigd:        | 9,7                 |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholesterol:              |                     |
| D.09 | Natrium:                  | 1,5                 |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | 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.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |               |
|------|-----------------------|---------------|
| F.01 | Verpakking:           | PET Pot       |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 4             |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 4007454211774 |
| F.07 | EAN code Consument:   |               |
| F.08 | Restitutiecode :      |               |

## 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:  | De Meibloem |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 1542   |
| H.03 | Land:       | Nederland   |



H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1808 Parmesan Grana Padano 2 kg.

Een halfharde kaas geproduceerd onder de beschermde methodes die zijn beschreven door Grana Padano Consortium. Na 8 maanden wordt de kaas gestempeld en gebrandmerkt.

Gebruiksmogelijkheden: Als borrelhapje, als geraspte versie in gerechten.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Rauwe melk)                                    |
| A.02 | Smaak:   | Pittig  |
| A.03 | Kleur:   | Geel  |
| A.04 | Geur:  | Delicaat  |
| A.05 | Textuur:   | Stevig en homogeen                                  |
| A.06 | Vorm:  | Spie  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 2000 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**

Koemelk (98,395%)  
Zout (1,6%)  
Stremsel (0,003%)  
Conserveermiddel: Lisozime (0,002%)

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,12                |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,88                |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,32000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1599 KJ<br>384 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 33                  |
| D.04 | Vet:                      | 28                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             |                     |
| D.06 | Zout:                     | 1,6                 |
| D.07 | Calcium:                  | 1,2 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:     |                    |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          |                    |
| 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:         | 1        |
| F.03 | Colli per laag:       | 5        |
| F.04 | Colli per pallet:     | 30       |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : | Geen     |
| F.07 | EAN code Consument:   | 241942   |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069061 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 180               |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| H.01 | Producent:  | Agriform |
| H.02 | EEG nummer: | I 05 086 |
| H.03 | Land:       | Italie   |

## 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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: |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 1891 Roquefort Palais des Saveur

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:   | halve maan  |
| A.07 | Afmetingen:   | L = B = H = (mm)<br>Diameter = n.v.t. (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**

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<br>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:           | Aluminiumfolie |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 4              |
| F.03 | Colli per laag:       | 10             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 100            |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 8715097055308  |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3183872594017  |
| 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 12299 01       |
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



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)<br>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<br>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 | Cholesterol:              |                     |
| 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<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2115 Chevre Buche met Honing 1 kg.

Zachte verse geitenkaas bereid uit 100% geitenmelk en zonder kleurstoffen of conserveringsmiddelen.

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- |      |   |   |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort:  | Geit (Gepasteuriseerd)                              |
| A.02 | Smaak:  |   |
| A.03 | Kleur:  | wit   |
| A.04 | Geur:   |   |
| A.05 | Textuur:  | zacht   |
| A.06 | Vorm:   | Staaf   |
| A.07 | Afmetingen:   | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:  | 1000 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

Geitenmelk  
Zout  
Stremsel  
Zuursel  
hoing

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               |                    |
| C.02 | Drogestof gehalte:   |                    |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,5799999999999996 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |            |
|------|---------------------------|------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    |            |
| D.03 | Eiwit:                    |            |
| D.04 | Vet:                      |            |
|      | Waarvan verzadigd:        |            |
|      | Waarvan onverzadigd:      |            |
| D.05 | Koolhydraten:             |            |
| D.06 | Zout:                     |            |
| D.07 | Calcium:                  | mg.        |
| D.08 | Cholesterol:              |            |
| 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:     |  |
| 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:       |      |
| F.04 | Colli per pallet:     |      |
| F.05 | Type pallet:          | euro |
| F.06 | EAN code Verpakking : |      |
| F.07 | EAN code Consument:   |      |
| F.08 | Restitutiecode :      |      |

## 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:  | Bettinnehoeve |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 1227     |
| H.03 | Land:       | Nederland     |

## 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 Benzoëzuur 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 1/5/2005)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2118 Creme Fraiche 1 liter

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- |      |   |   |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort:  | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:  | licht zuur  |
| A.03 | Kleur:  | wit   |
| A.04 | Geur:   | licht zuur  |
| A.05 | Textuur:  | smeerbaar   |
| A.06 | Vorm:   | Beker   |
| A.07 | Afmetingen:   | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:  | 1000 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

Room  
Melkfermenten  
(geen stremsel)

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,65000000000000002 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,34999999999999998 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,29999999999999999 |
| 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.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:     | < 10 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 100 per gram     |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 6        |
| F.03 | Colli per laag:       |          |
| F.04 | Colli per pallet:     |          |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : |          |
| F.07 | EAN code Consument:   |          |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04013031 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 17                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 7 dagen minimaal  |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |                  |
|------|-------------|------------------|
| H.01 | Producent:  | Maitres Laitiers |
| H.02 | EEG nummer: | F 50579 01       |
| H.03 | Land:       | Frankrijk        |
| H.04 | Streek:     | Normandie        |

## I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |  |





Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2363 Comte Frans (groene band)

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe ( )
- A.02 Smaak:
- A.03 Kleur:
- A.04 Geur:
- A.05 Textuur:
- A.06 Vorm:
- A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)
- A.08 Gewicht: 40000 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

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:
- C.02 Drogestof gehalte:
- C.03 Vet in de drogestof:
- 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.07 Calcium: mg.  
 D.08 Cholesterol:  
 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:  
 E.05 Coliformen:  
 E.06 Escherichia coli:  
 E.07 Salmonella sp.:  
 E.08 Listeria monocytogenes:

## F Verpakking

- F.01 Verpakking:  
 F.02 Colli inhoud:  
 F.03 Colli per laag:  
 F.04 Colli per pallet:  
 F.05 Type pallet: euro  
 F.06 EAN code Verpakking :  
 F.07 EAN code Consument:  
 F.08 Restitutiecode :

## 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: Entremont - Annecy  
 H.02 EEG nummer: F 39434 04  
 H.03 Land: Frankrijk  
 H.04 Streek:

## 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 Benzoëzuur 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 Tartzine 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2364 Comte Extra Juraflore

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe (Rauwe melk)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm: Rond  
A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)  
A.08 Gewicht: 40000 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

Koemelk  
Stremsel  
Melkzuur  
Zout

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:  
C.02 Drogestof gehalte:  
C.03 Vet in de drogestof:  
C.04 PH waarde:

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1740 KJ<br>417 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 37                  |
| D.03 | Eiwit:                    |                     |
| D.04 | Vet:                      | 32                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             |                     |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | 880 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:     | <10000 germs / g   |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          | <100000 germs / g  |
| 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:         |      |
| F.03 | Colli per laag:       |      |
| F.04 | Colli per pallet:     |      |
| F.05 | Type pallet:          | Euro |
| F.06 | EAN code Verpakking : |      |
| F.07 | EAN code Consument:   |      |
| F.08 | Restitutiecode :      |      |

## G Leverings en Bewaarcondities

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

## H Producent

|      |             |                    |
|------|-------------|--------------------|
| H.01 | Producent:  | Fromageries Arnaud |
| H.02 | EEG nummer: |                    |
| H.03 | Land:       | Frankrijk          |
| H.04 | Streek:     | Comté AOC area     |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 4/10/2013)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2439 Grozette Formaggio da pasta 1 kg pot

Een lang houdbare kaaspoeder met een parmesan achtige smaak

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- |      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe ( )   |
| A.02 | Smaak:   | Pittig, licht scherpe kaassmaak                     |
| A.03 | Kleur:   | Creme, geel   |
| A.04 | Geur:  | Typisch voor kaas                                   |
| A.05 | Textuur:   | Poeder  |
| A.06 | Vorm:  | Pot   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 116 B = H = (mm)<br>Diameter = 220 (mm)         |
| A.08 | Gewicht:   | 1000 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

Melk  
Zout  
Calciumcarbonaat  
Zuursel  
Conserveermiddel (natriumnitraat)  
Kleurstof (annato)

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |   |
|------|----------------------|---|
| C.01 | Vocht:               |   |
| C.02 | Drogestof gehalte:   |   |
| C.03 | Vet in de drogestof: |   |
| C.04 | PH waarde:           | 5 |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1901 KJ<br>457 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 40                  |
| D.04 | Vet:                      | 33                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0                   |
| D.06 | Zout:                     | 3,1                 |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholestrol:               | 105,1               |
| D.09 | Natrium:                  | 1206,6              |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | 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:           | Spiraalgewikkeld papier met binnenzijde aluminiumfolie.<br>Aluminiummembraan met treklijp. Ingedrukte kunststof deksel. En een Blikken Bodem |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 6  |
| F.03 | Colli per laag:       | 10   |
| F.04 | Colli per pallet:     | 70   |
| F.05 | Type pallet:          | euro   |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 8710551862058  |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8710551860054  |
| F.08 | Restitutiecode :      |  |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 365               |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |           |
|------|-------------|-----------|
| H.01 | Producent:  | Grozette  |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 0650 |



H.03 Land: Nederland  
H.04 Streek:

# I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

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

Wel 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<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2564 Morbier 1/4

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe (Rauwe melk)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm:  
A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)  
A.08 Gewicht: 3000 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

Koemelk  
Stremsel  
Zuursel  
Zout

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:  
C.02 Drogestof gehalte:  
C.03 Vet in de drogestof:  
C.04 PH waarde:

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |            |
|------|---------------------------|------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    |            |
| D.03 | Eiwit:                    |            |
| D.04 | Vet:                      |            |
|      | Waarvan verzadigd:        |            |
|      | Waarvan onverzadigd:      |            |
| D.05 | Koolhydraten:             |            |
| D.06 | Zout:                     |            |
| D.07 | Calcium:                  | mg.        |
| D.08 | Cholesterol:              |            |
| 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:     |  |
| E.05 | Coliformen:                |  |
| E.06 | Escherichia coli:          |  |
| E.07 | Salmonella sp.:            |  |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |  |

## F Verpakking

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| F.01 | Verpakking:           |      |
| F.02 | Colli Inhoud:         |      |
| F.03 | Colli per laag:       |      |
| F.04 | Colli per pallet:     |      |
| F.05 | Type pallet:          | euro |
| F.06 | EAN code Verpakking : |      |
| F.07 | EAN code Consument:   |      |
| F.08 | Restitutiecode :      |      |

## 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:  | UCR Les Laiteries Bressanes |
| H.02 | EEG nummer: | NL Z 3099                   |
| H.03 | Land:       | Frankrijk                   |
| H.04 | Streek:     |                             |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014**2565 Mozzarella di Bufala Brescialat 125 gr.**

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Gebruik voor in salades en natuurlijk op pizza's.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Buffel (Gepasteuriseerd)                            |
| A.02 | Smaak:   | delicaat  |
| A.03 | Kleur:   | porselein-wit                                       |
| A.04 | Geur:  | delicaat  |
| A.05 | Textuur:   |   |
| A.06 | Vorm:  | Bolletje in zakje                                   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 125 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**

Buffelmelk  
Zout  
Stremsel

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,5899999999999997 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,4099999999999998 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,5799999999999996 |
| C.04 | PH waarde:           | 6                  |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                    |
|------|---------------------------|--------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 915 KJ<br>220 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                    |
| D.03 | Eiwit:                    | 15                 |
| D.04 | Vet:                      | 20                 |
|      | Waarvan verzadigd:        |                    |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                    |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                  |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                |
| 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:     | < 10 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 16            |
| F.03 | Colli per laag:       | 9             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 90            |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8014952255687 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069099      |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 28                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |            |
|------|-------------|------------|
| H.01 | Producent:  | Brescialat |
| H.02 | EEG nummer: | I 15 593   |
| H.03 | Land:       | Italie     |
| H.04 | Streek:     | Campnia    |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 2578 Igor Mozzarella Emmer 2 kg.

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Speciaal voor gebruik in de keuken. Zolang de bollen in het water blijven, drogen ze niet uit.

**A Productkenmerken**

- |      |   |   |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort:  | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:  | zacht en verfijnd                                   |
| A.03 | Kleur:  | wit   |
| A.04 | Geur:   | fris  |
| A.05 | Textuur:  | zacht, elastisch                                    |
| A.06 | Vorm:   |   |
| A.07 | Afmetingen:   | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:  | 2000 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**

Koemelk

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

- |      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               |                     |
| C.02 | Drogestof gehalte:   |                     |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*



|      |                           |            |
|------|---------------------------|------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    |            |
| D.03 | Eiwit:                    |            |
| D.04 | Vet:                      |            |
|      | Waarvan verzadigd:        |            |
|      | Waarvan onverzadigd:      |            |
| D.05 | Koolhydraten:             |            |
| D.06 | Zout:                     |            |
| 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:     |  |
| E.05 | Coliformen:                |  |
| E.06 | Escherichia coli:          |  |
| E.07 | Salmonella sp.:            |  |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |  |

## F Verpakking

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| F.01 | Verpakking:           |      |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 1    |
| F.03 | Colli per laag:       |      |
| F.04 | Colli per pallet:     |      |
| F.05 | Type pallet:          | euro |
| F.06 | EAN code Verpakking : | Geen |
| F.07 | EAN code Consument:   | geen |
| F.08 | Restitutiecode :      |      |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 21                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| H.01 | Producent:  | Igor     |
| H.02 | EEG nummer: | I 01 124 |
| H.03 | Land:       | Italie   |
| H.04 | Streek:     |          |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 Benzoëzuur 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 7/12/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2581 Mozzarella Brescialat Staaf 1 kg.

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Gebruik voor in salades en natuurlijk op pizza's.

#### A Productkenmerken

- |      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | fris / zuur   |
| A.03 | Kleur:   | wit   |
| A.04 | Geur:  | fris  |
| A.05 | Textuur:   | zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Staaf   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 1000 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

Koemelk  
Zout  
Stremsel  
Citroenzuur

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,6099999999999999  |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,39000000000000001 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,44                |
| C.04 | PH waarde:           | 6                   |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1016 KJ<br>244 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 20                  |
| D.04 | Vet:                      | 18                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0,6                 |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                 |
| 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:     | < 50 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 50 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 10       |
| F.03 | Colli per laag:       | 10       |
| F.04 | Colli per pallet:     | 60       |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 80503743 |
| F.07 | EAN code Consument:   | 80503743 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04061020 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 60                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |            |
|------|-------------|------------|
| H.01 | Producent:  | Brescialat |
| H.02 | EEG nummer: | I 09 012   |
| H.03 | Land:       | Italie     |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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: |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 2582 Mozzarella Colombo zakje 125 gram

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Gebruik voor in salades en natuurlijk op pizza's.

**A Productkenmerken**

- |      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | fris  |
| A.03 | Kleur:   | wit   |
| A.04 | Geur:  | fris  |
| A.05 | Textuur:   | zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Bolletje in zakje                                   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 125 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  
Zout  
Stremsel  
Citroenzuur

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

- |      |                      |      |
|------|----------------------|------|
| C.01 | Vocht:               | 0,62 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,38 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,44 |
| C.04 | PH waarde:           | 6    |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                    |
|------|---------------------------|--------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 915 KJ<br>220 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                    |
| D.03 | Eiwit:                    | 18                 |
| D.04 | Vet:                      | 16                 |
|      | Waarvan verzadigd:        |                    |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                    |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                  |
| D.06 | Zout:                     | 0,6                |
| 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:     | < 50 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 50 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 12       |
| F.03 | Colli per laag:       | 16       |
| F.04 | Colli per pallet:     | 128      |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : |          |
| F.07 | EAN code Consument:   |          |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04061020 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 30                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |           |
|------|-------------|-----------|
| H.01 | Producent:  | Auricchio |
| H.02 | EEG nummer: |           |
| H.03 | Land:       | Italie    |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |  |





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*

### 2586 Igor Mascarpone Bak 2 kg.

Ingedikte room met een licht zurige smaak.

Gebruiksmogelijkheden: Zeer geschikt voor in de keuken.

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | zacht   |
| A.03 | Kleur:   | wit /creme  |
| A.04 | Geur:  | room  |
| A.05 | Textuur:   | zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Vierkante Bak                                       |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 175 B = 175 H = 90 (mm)<br>Diameter = (mm)      |
| A.08 | Gewicht:   | 2000 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

Melkroom  
Citroenzuur

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,44                |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,56000000000000005 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,80000000000000004 |
| C.04 | PH waarde:           | 5,6 - 5,9           |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

D.01 Gemiddelde Energiewaarde: 1493 KJ

|      |                      |   |
|------|----------------------|---|
|      |                      | 362 Kcal  |
| D.02 | Water:               | 44,4  |
| D.03 | Eiwit:               | 6,5   |
| D.04 | Vet:                 | 30  |
|      | Waarvan verzadigd:   |   |
|      | Waarvan onverzadigd: |   |
| D.05 | Koolhydraten:        | 3   |
| D.06 | Zout:                |   |
| D.07 | Calcium:             | 68 mg.  |
| D.08 | Cholestrol:          |   |
| D.09 | Natrium:             | 86  |
| D.10 | Voedingsvezel:       |   |
| D.11 | Overigen:            | Vitamine B1 0,01 mg. / Vitamine B2 0,22 mg. / Vitamine A 0,43 mg. |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |                    |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 10 per gram      |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 per gram      |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |  |
|------|-----------------------|--|
| F.01 | Verpakking:           | Bak: Polypropyleen / Sluitingsseal: polyethyleen |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 4  |
| F.03 | Colli per laag:       | 8  |
| F.04 | Colli per pallet:     | 104  |
| F.05 | Type pallet:          | euro   |
| F.06 | EAN code Verpakking : | Geen   |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8002795000410                                    |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069088   |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 45                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| H.01 | Producent:  | Igor     |
| H.02 | EEG nummer: | I 01 124 |
| H.03 | Land:       | Italie   |
| H.04 | Streek:     |          |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014**2587 Mozzarella Bocconcini 1 kg.**

Verse kneedkaas die zijn naam dankt aan de kleine sneetjes (=mozza) die in het zuivel voorkomen. De smaak is iets licht zurig.

Gebruiksmogelijkheden: Gebruik voor in salades en natuurlijk op pizza's. De Bocconcini zijn extra kleine bolletjes en daardoor zeer geschikt voor cateringdoeleinden.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | fris  |
| A.03 | Kleur:   | Wit   |
| A.04 | Geur:  | fris  |
| A.05 | Textuur:   | Zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Bolletje in zakje                                   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 1000 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**

Koemelk  
Zout  
Stremsel

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,5999999999999998  |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,40000000000000002 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,44                |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1046 KJ<br>252 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 60                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 18                  |
| D.04 | Vet:                      | 19                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0,4                 |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| 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:                    | < 100 per gram     |
| E.03 | Schimmels:                 | < 100 per gram     |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 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:         | 5             |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : | Geen          |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8002413001607 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069099      |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 28                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| H.01 | Producent:  | Igor     |
| H.02 | EEG nummer: | I 08/145 |
| H.03 | Land:       | Italie   |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |



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*

### 2636 Pecorino Romano

Harde beroemde Italiaanse kaas.

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Schaap (Rauwe melk)                                   |
| A.02 | Smaak:   |   |
| A.03 | Kleur:   |   |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Hard  |
| A.06 | Vorm:  |   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 21 B = 15 H = 12,5 (mm)<br>Diameter = n.v.t. (mm) |
| A.08 | Gewicht:   | 2500 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

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,2999999999999999 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5                |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,3599999999999999 |
| C.04 | PH waarde:           | 5,6                |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1737 KJ<br>419 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 25                  |
| D.04 | Vet:                      |                     |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             |                     |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | 950 mg.             |
| D.08 | Cholestorol:              |                     |
| 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:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 100 per gram     |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |                 |
|------|-----------------------|-----------------|
| F.01 | Verpakking:           | plastic sealbag |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 8               |
| F.03 | Colli per laag:       | 6               |
| F.04 | Colli per pallet:     | 24              |
| F.05 | Type pallet:          | euro            |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 98004603004569  |
| F.07 | EAN code Consument:   | n.v.t.          |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069063        |

## 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:  | Auricchio |
| H.02 | EEG nummer: | I 20 001  |
| H.03 | Land:       | Italie    |
| H.04 | Streek:     |           |



|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| I | Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|---|----------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   |               |
| I.20 | Kippenvlees:   |               |
| I.21 | Vis:   |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) |               |
| I.23 | Tartrazine E102:<br>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: |



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 3/7/2008)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 2663 Raclette Frans Milledome 1/2

Ongekookte en geperste kaas dat is gezouten in een pekelbad en 8 weken heeft gerijpt vanaf de productie.

Gebruiksmogelijkheden: Racletten is een goed alternatief voor een gezellige maaltijd of tuin/barbeque feestje. Traditioneel bijgerecht is een in de schil gekookte aardappel.

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | fruitig en smeltend zuivel                          |
| A.03 | Kleur:   |   |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | Wit tot geel zuivel                                 |
| A.06 | Vorm:  | Rond  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = 60 (mm)<br>Diameter = 330 (mm)          |
| A.08 | Gewicht:   | 6500 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

Koemelk (99,5%)  
Zout (0,24%)  
Melkfermenten (0,15%)  
Stolmiddel (0,03%)  
Conserveermiddel E235  
Conserveermiddel E1105 (eilysozymen)

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,46000000000000002 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,54000000000000004 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,47999999999999998 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1440 KJ<br>350 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 21                  |
| D.04 | Vet:                      | 26                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     | 1,5                 |
| D.07 | Calcium:                  | 600 mg.             |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | Overigen:                 | Fosfor 500 mg       |

## 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.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |          |
|------|-----------------------|----------|
| F.01 | Verpakking:           |          |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 1        |
| F.03 | Colli per laag:       | 6        |
| F.04 | Colli per pallet:     | 72       |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : |          |
| F.07 | EAN code Consument:   |          |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069087 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 65                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |            |
|------|-------------|------------|
| H.01 | Producent:  | Livradois  |
| H.02 | EEG nummer: | F 63162 01 |
| H.03 | Land:       | Frankrijk  |

H.04 Streek:

I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 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 schaaft 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)<br>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.01 | Vocht:               | 0,3599999999999999 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,6400000000000001 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,5100000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1762 KJ<br>421 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 36                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 25                  |
| D.04 | Vet:                      | 35                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0                   |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | 0,8 mg.             |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  | 100                 |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | 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:         | 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 2016                |
| H.03 | Land:       | Zwitserland            |
| H.04 | Streek:     | Zwitserse Jura         |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 2901 Chevre Sevre &amp; Belle Saint Maure 200 gram

Frans rolletje geitenkaas met een diameter van circa 2,5 cm.

Gebruiksmogelijkheden: Ook lekker met een beetje honing.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Geit (Gepasteuriseerd)                              |
| A.02 | Smaak:   | Geit  |
| A.03 | Kleur:   | Wit   |
| A.04 | Geur:  | Geit  |
| A.05 | Textuur:   | Soepel  |
| A.06 | Vorm:  | Staafje   |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 130 B = 45 H = 45 (mm)<br>Diameter = (mm)       |
| A.08 | Gewicht:   | 200 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**

Geitenmelk  
Zout  
Stremsel  
Melkfermenten

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                     |
|------|----------------------|---------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,45000000000000001 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,55000000000000004 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,45000000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                     |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*



|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1270 KJ<br>304 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 47                  |
| D.03 | Eiwit:                    | 20                  |
| D.04 | Vet:                      | 24                  |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1                   |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | 145 mg.             |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | Overigen:                 | Fosfor 228 mg       |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |                    |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                | < 10000 per gram   |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 100 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:         | 15            |
| F.03 | Colli per laag:       |               |
| F.04 | Colli per pallet:     |               |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 3199240000547 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04069088      |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 30                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |                      |
|------|-------------|----------------------|
| H.01 | Producent:  |                      |
| H.02 | EEG nummer: |                      |
| H.03 | Land:       | Frankrijk            |
| H.04 | Streek:     | Poiteau en Charentes |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| I | Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|---|----------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :<br>(E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>Briljantzwart BN) | - |               |
| I.23 | Tartrazine E102: -<br>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: |   |



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 11/19/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 3023 Kruidenboter Laban rol 500 gram

Kruidenboter

Gebruiksmogelijkheden: Als entree met een mandje stokbrood, op een broodje bij soep, bij de barbecue, fondue, steengrill of gourmet.

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe (Gepasteuriseerd)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm: worst  
A.07 Afmetingen: L = 360 B = H = (mm)  
Diameter = 46 (mm)  
A.08 Gewicht: 1000 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

Roomboter  
Plant aardige olien  
Water  
Groenten  
Kipheeleipoeder  
Gemengde kruiden en specerijen  
Zout  
Aroma  
Magere Melkpoeder  
Dextrose

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht: 0,1799999999999999  
C.02 Drogestof gehalte: 0,8199999999999995  
C.03 Vet in de drogestof: 0,7600000000000001  
C.04 PH waarde:

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                 |
|------|---------------------------|-----------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 2692 KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    | 18              |
| D.03 | Eiwit:                    | 1,4             |
| D.04 | Vet:                      | 76              |
|      | Waarvan verzadigd:        |                 |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                 |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0               |
| D.06 | Zout:                     | 1               |
| 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:                    | < 5000 per gram |
| E.03 | Schimmels:                 | < 5000 per gram |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     |                 |
| E.05 | Coliformen:                | Afwezig         |
| E.06 | Escherichia coli:          |                 |
| E.07 | Salmonella sp.:            |                 |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |                 |

## F Verpakking

|      |                       |                |
|------|-----------------------|----------------|
| F.01 | Verpakking:           | Kunststof darm |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 10             |
| F.03 | Colli per laag:       |                |
| F.04 | Colli per pallet:     | 30             |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 8712444000615  |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8712444000608  |
| F.08 | Restitutiecode :      |                |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                         |
|------|------------------------------|-------------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport       |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                       |
| G.03 | Overige condities:           | Donker en droog bewaren |
| G.04 | THT na productie:            | 40                      |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal       |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                       |

## H Producent

|      |             |             |
|------|-------------|-------------|
| H.01 | Producent:  | Laban Foods |
| H.02 | EEG nummer: | Z 0362      |
| H.03 | Land:       | Nederland   |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| I Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|------------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |

Fabrikant is HACCP en BRC gecertificeerd



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 11/19/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 3025 Kruidenboter Laban rol 1 kg.

Kruidenboter

Gebruiksmogelijkheden: Als entree met een mandje stokbrood, op een broodje bij soep, bij de barbecue, fondue, steengrill of gourmet.

#### A Productkenmerken

- |      |   |   |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort:  | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:  |   |
| A.03 | Kleur:  |   |
| A.04 | Geur:   |   |
| A.05 | Textuur:  |   |
| A.06 | Vorm:   | worst   |
| A.07 | Afmetingen:   | L = 420 B = H = (mm)<br>Diameter = 60 (mm)          |
| A.08 | Gewicht:  | 500 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

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Roomboter                      | Aroma             |
| Plantaardige olien             | Magere Melkpoeder |
| Water                          | Dextrose          |
| Groenten                       |                   |
| Kipheeleipoeder                |                   |
| Gemengde kruiden en specerijen |                   |
| Zout                           |                   |

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- |      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,1799999999999999 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,8199999999999995 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,7600000000000001 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                 |
|------|---------------------------|-----------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 2692 KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    | 18              |
| D.03 | Eiwit:                    | 1,4             |
| D.04 | Vet:                      | 76              |
|      | Waarvan verzadigd:        |                 |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                 |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0               |
| D.06 | Zout:                     | 1               |
| 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:                    | < 5000 per gram |
| E.03 | Schimmels:                 | < 5000 per gram |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     |                 |
| E.05 | Coliformen:                | Afwezig         |
| E.06 | Escherichia coli:          |                 |
| E.07 | Salmonella sp.:            |                 |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |                 |

#### F Verpakking

|      |                       |                |
|------|-----------------------|----------------|
| F.01 | Verpakking:           | Kunststof darm |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 12             |
| F.03 | Colli per laag:       |                |
| F.04 | Colli per pallet:     | 48             |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 8712444000660  |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8712444000653  |
| F.08 | Restitutiecode :      |                |

#### G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                         |
|------|------------------------------|-------------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport       |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                       |
| G.03 | Overige condities:           | Donker en droog bewaren |
| G.04 | THT na productie:            | 40                      |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal       |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                       |

#### H Producent

|      |             |             |
|------|-------------|-------------|
| H.01 | Producent:  | Laban Foods |
| H.02 | EEG nummer: | Z 0362      |
| H.03 | Land:       | Nederland   |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| I Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|------------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |

Fabrikant is HACCP en BRC gecertificeerd





Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 11/19/2004)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 3070 Kruidenboter Laban Kuipje 80 gram

Kruidenboter

Gebruiksmogelijkheden: Als entree met een mandje stokbrood, op een broodje bij soep, bij de barbecue, fondue, steengrill of gourmet.

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe (Gepasteuriseerd)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm: worst  
A.07 Afmetingen: L = 360 B = H = (mm)  
Diameter = 46 (mm)  
A.08 Gewicht: 80 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

Roomboter  
Plant aardige olien  
Water  
Groenten  
Kipheeleipoeder  
Gemengde kruiden en specerijen  
Zout  
Aroma  
Magere Melkpoeder  
Dextrose

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht: 0,17999999999999999  
C.02 Drogestof gehalte: 0,81999999999999995  
C.03 Vet in de drogestof: 0,76000000000000001  
C.04 PH waarde:

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                 |
|------|---------------------------|-----------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 2692 KJ<br>Kcal |
| D.02 | Water:                    | 18              |
| D.03 | Eiwit:                    | 1,4             |
| D.04 | Vet:                      | 76              |
|      | Waarvan verzadigd:        |                 |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                 |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0               |
| D.06 | Zout:                     | 1               |
| 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:                    | < 1000 per gram |
| E.03 | Schimmels:                 | < 1000 per gram |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     |                 |
| E.05 | Coliformen:                | Afwezig         |
| E.06 | Escherichia coli:          |                 |
| E.07 | Salmonella sp.:            |                 |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    |                 |

## F Verpakking

|      |                       |                |
|------|-----------------------|----------------|
| F.01 | Verpakking:           | Kunststof darm |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 6              |
| F.03 | Colli per laag:       | 20             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 320            |
| F.05 | Type pallet:          | euro           |
| F.06 | EAN code Verpakking : |                |
| F.07 | EAN code Consument:   | 8712444000400  |
| F.08 | Restitutiecode :      |                |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                         |
|------|------------------------------|-------------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport       |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                       |
| G.03 | Overige condities:           | Donker en droog bewaren |
| G.04 | THT na productie:            | 40                      |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal       |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                       |

## H Producent

|      |             |             |
|------|-------------|-------------|
| H.01 | Producent:  | Laban Foods |
| H.02 | EEG nummer: | Z 0362      |
| H.03 | Land:       | Nederland   |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| I Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|------------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |

Fabrikant is HACCP en BRC gecertificeerd

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014

## 3135 Stilton Blue Ring

Koning der Engelse kazen. Deze blauwader is zorgvuldig gerijpt. Gemaakt met niet-dierlijk stremsel en dus geschikt voor vegetariërs.

**A Productkenmerken**

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | krachtig  |
| A.03 | Kleur:   | blauwaders, amber                                   |
| A.04 | Geur:  | karacteristiek                                      |
| A.05 | Textuur:   | Stevig en open                                      |
| A.06 | Vorm:  | Cylinder  |
| A.07 | Afmetingen:  | L = B = H = (mm)<br>Diameter = (mm)                 |
| A.08 | Gewicht:   | 2000 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  
Zout  
Starterculturen  
Vegatarisch stremsel  
Blauwschimmel

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,5799999999999996 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,4199999999999998 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,4799999999999998 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

**D Voedingswaarden per 100 gram**

*Alle waarden in gram tenzij anders vermeld*

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1698 KJ<br>410 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                     |
| D.03 | Eiwit:                    | 23,7                |
| D.04 | Vet:                      | 35                  |
|      | Waarvan verzadigd:        | 23                  |
|      | Waarvan onverzadigd:      | 10,4                |
| D.05 | Koolhydraten:             | 0,1                 |
| D.06 | Zout:                     | 2,1                 |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                 |
| D.08 | Cholestrol:               |                     |
| D.09 | Natrium:                  |                     |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                     |
| D.11 | Overigen:                 | Sodium 0,83 gram    |

## E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: |                    |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          | < 10 per gram      |
| E.07 | Salmonella sp.:            | Afwezig in 25 gram |
| E.08 | Listeria monocytogenes:    | Afwezig in 25 gram |

## F Verpakking

|      |                       |  |
|------|-----------------------|--|
| F.01 | Verpakking:           | Kartonnen doos 207 gram, papieren etiket 1,5 gram en wrap papier 23 gram |
| F.02 | Colli Inhoud:         | 2  |
| F.03 | Colli per laag:       | 15   |
| F.04 | Colli per pallet:     | 90   |
| 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:            | 49                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |                  |
|------|-------------|------------------|
| H.01 | Producent:  | Milk Link Melton |
| H.02 | EEG nummer: | UK ME005 EC      |
| H.03 | Land:       | Engeland         |

## I Allergie Informatie (ALBA Lijst)

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | - |               |
| I.22 | Azokleurstof :   | - |               |
|      | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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:

Niet geschikt voor veganisten



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*

### 3163 Igor Tronchetto 1,2 kg.

In de volksmond noemt men deze kaas Magor afgeleid uit de combinatie van MAscarpone met laagjes GORgonzola. De smaak is zacht maar toch ook wel weer pikant.

Gebruiksmogelijkheden: Op toast. Dit product is zeer verfrissend tijdens de BBQ.

#### A Productkenmerken

|      |  |   |
|------|--|---|
| A.01 | Melksoort:   | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:   | zurig, pikant                                       |
| A.03 | Kleur:   | creme met blauw                                     |
| A.04 | Geur:  |   |
| A.05 | Textuur:   | zacht   |
| A.06 | Vorm:  | Rechthoekig blok                                    |
| A.07 | Afmetingen:  | L = 150 B = 122 H = 130 (mm)<br>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 Ingrediënten

Melk  
Citroenzuur  
Dierlijk stremsel  
Zout  
Schimmelcultuur (in de Gorgonzola)

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

|      |                      |                    |
|------|----------------------|--------------------|
| C.01 | Vocht:               | 0,4637999999999999 |
| C.02 | Drogestof gehalte:   | 0,5362000000000001 |
| C.03 | Vet in de drogestof: | 0,7359999999999999 |
| C.04 | PH waarde:           |                    |

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                     |
|------|---------------------------|---------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 1680 KJ<br>407 Kcal |
| D.02 | Water:                    | 46,38               |
| D.03 | Eiwit:                    | 11,53               |
| D.04 | Vet:                      | 39,5                |
|      | Waarvan verzadigd:        |                     |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                     |
| D.05 | Koolhydraten:             | 1,34                |
| D.06 | Zout:                     |                     |
| D.07 | Calcium:                  | 241 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:     | < 100 per gram     |
| E.05 | Coliformen:                | < 10 per gram      |
| E.06 | Escherichia coli:          |                    |
| 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:         | 4        |
| F.03 | Colli per laag:       | 8        |
| F.04 | Colli per pallet:     | 80       |
| F.05 | Type pallet:          | euro     |
| F.06 | EAN code Verpakking : |          |
| F.07 | EAN code Consument:   |          |
| F.08 | Restitutiecode :      | 04064050 |

## G Leverings en Bewaarcondities

|      |                              |                   |
|------|------------------------------|-------------------|
| G.01 | Wijze van transport :        | Gekoeld Transport |
| G.02 | Transporttemperatuur:        | 7                 |
| G.03 | Overige condities:           |                   |
| G.04 | THT na productie:            | 40                |
| G.05 | Houdbaarheid bij aflevering: | 14 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                 |

## H Producent

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| H.01 | Producent:  | Igor     |
| H.02 | EEG nummer: | I 01 124 |
| H.03 | Land:       | Italie   |



## 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 Benzoëzuur 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: )

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 3890 La Tur 180 gram

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: Koe ( )
- A.02 Smaak:
- A.03 Kleur:
- A.04 Geur:
- A.05 Textuur:
- A.06 Vorm:
- A.07 Afmetingen: L = B = H = (mm)  
Diameter = (mm)
- A.08 Gewicht: 180 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

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:
- C.02 Drogestof gehalte:
- C.03 Vet in de drogestof:
- 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.07 Calcium: mg.  
 D.08 Cholesterol:  
 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:  
 E.05 Coliformen:  
 E.06 Escherichia coli:  
 E.07 Salmonella sp.:  
 E.08 Listeria monocytogenes:

## F Verpakking

- F.01 Verpakking:  
 F.02 Colli inhoud:  
 F.03 Colli per laag:  
 F.04 Colli per pallet:  
 F.05 Type pallet: euro  
 F.06 EAN code Verpakking :  
 F.07 EAN code Consument:  
 F.08 Restitutiecode :

## 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: Igor  
 H.02 EEG nummer: I 01 204  
 H.03 Land: Italië  
 H.04 Streek:

## 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 Benzoëzuur 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 Tartzine 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:



Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 5/8/2012)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

## Productspecificatie

*Uitgifte: 13 november 2014*

### 7185 Zontomaten Marie Maxime

Heerlijke zongedroogde tomaatjes

Gebruiksmogelijkheden:

#### A Productkenmerken

- A.01 Melksoort: n.v.t. (n.v.t.)  
A.02 Smaak:  
A.03 Kleur:  
A.04 Geur:  
A.05 Textuur:  
A.06 Vorm: Rond  
A.07 Afmetingen: L = Dia 195 B = H = 48 (mm)  
Diameter = (mm)  
A.08 Gewicht: 1000 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

halfgedroogde tomaten 70%  
Plantaardige olie  
Zout  
knoflook  
Specerijen  
Voedingszuur: E331

#### C Fysische Chemische Kenmerken

100% = 1

- C.01 Vocht:  
C.02 Drogestof gehalte:  
C.03 Vet in de drogestof:  
C.04 PH waarde:

#### D Voedingswaarden per 100 gram

Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                    |
|------|---------------------------|--------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 766 KJ<br>184 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                    |
| D.03 | Eiwit:                    | 3,9                |
| D.04 | Vet:                      |                    |
|      | Waarvan verzadigd:        |                    |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                    |
| D.05 | Koolhydraten:             | 18                 |
| D.06 | Zout:                     |                    |
| D.07 | Calcium:                  | mg.                |
| D.08 | Cholestrol:               |                    |
| D.09 | Natrium:                  | 0,34               |
| D.10 | Voedingsvezel:            |                    |
| D.11 | Overigen:                 |                    |

#### E Microbiologische Kenmerken

|      |                            |                    |
|------|----------------------------|--------------------|
| E.01 | Aeroob Mesofiel kiemgetal: | <3,10e5 / g        |
| E.02 | Gisten:                    |                    |
| E.03 | Schimmels:                 |                    |
| E.04 | Staphylococcus aureus:     | <100 / g           |
| E.05 | Coliformen:                | <1000 / g          |
| E.06 | Escherichia coli:          |                    |
| 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:         | 12            |
| F.03 | Colli per laag:       | 6             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 48            |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : | 5425001780969 |
| F.07 | EAN code Consument:   | 5425001780952 |
| F.08 | Restitutiecode :      |               |

#### 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: | 120 dagen minimaal |
| G.06 | Bewaartemperatuur:           | 7                  |

#### H Producent

|      |             |         |
|------|-------------|---------|
| H.01 | Producent:  | Delimed |
| H.02 | EEG nummer: |         |
| H.03 | Land:       | Marokko |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| I Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|------------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Wel 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219) | - |  |
| I.20 | Kippenvlees:                               | - |  |
| I.21 | Vis:                                       | - |  |
| I.22 | Azokleurstof :                             | - | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |

ProductspecificatieUitgifte: 13 november 2014**8050 Peppersweet met Tonijn Bokaal**

Peppersweet vruchtjes gevuld met tonijn en ongelegd in plantaardige olie.

Gebruiksmogelijkheden: Kan gebruikt worden om voorgerechten een extra dimensie te geven. Maar kan ook als een luxueus borrelhapje dienen.

**A Productkenmerken**

- |      |   |   |
|------|---|---|
| A.01 | Melksoort:  | Koe (Gepasteuriseerd)                               |
| A.02 | Smaak:  | Zoet, pittig en mild tonijn                         |
| A.03 | Kleur:  | Rode vrucht met tonijnvulling                       |
| A.04 | Geur:   |   |
| A.05 | Textuur:  | Romig   |
| A.06 | Vorm:   |   |
| A.07 | Afmetingen:   | L = 190 B = 95 H = 130 (mm)<br>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 Ingrediënten**

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Plantaardige Olie (38%) | Zout               |
| Tonijn (31%)            | Guarpitmeel E412   |
| Peppersweet (21%)       | Kaliumsorbaat E202 |
| Boter                   |                    |
| Ansjovis                |                    |
| Kruiden                 |                    |
| Specerijen              |                    |

**C Fysische Chemische Kenmerken**

100% = 1

- |      |                      |
|------|----------------------|
| C.01 | Vocht:               |
| C.02 | Drogestof gehalte:   |
| C.03 | Vet in de drogestof: |
| C.04 | PH waarde:           |

**D Voedingswaarden per 100 gram**



Alle waarden in gram tenzij anders vermeld

|      |                           |                    |
|------|---------------------------|--------------------|
| D.01 | Gemiddelde Energiewaarde: | 988 KJ<br>237 Kcal |
| D.02 | Water:                    |                    |
| D.03 | Eiwit:                    | 9,1                |
| D.04 | Vet:                      | 15,2               |
|      | Waarvan verzadigd:        |                    |
|      | Waarvan onverzadigd:      |                    |
| D.05 | Koolhydraten:             | 16,1               |
| D.06 | Zout:                     |                    |
| 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:     |                    |
| E.05 | Coliformen:                |                    |
| E.06 | Escherichia coli:          |                    |
| 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:         | 6             |
| F.03 | Colli per laag:       | 4             |
| F.04 | Colli per pallet:     | 40            |
| F.05 | Type pallet:          | euro          |
| F.06 | EAN code Verpakking : |               |
| F.07 | EAN code Consument:   | 9002454066302 |
| F.08 | Restitutiecode :      | 16041411      |

## 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:  | Die Kasemacher - Waidhoff |
| H.02 | EEG nummer: | ATM N 15                  |
| H.03 | Land:       | Oostenrijk                |

H.04 Streek:

|                                    |
|------------------------------------|
| I Allergie Informatie (ALBA Lijst) |
|------------------------------------|

+ = aanwezig

- = afwezig

? = kan mogelijk sporen bevatten of onbekend

Geen opgave verstrekt door producent

|      |  |   |               |
|------|--|---|---------------|
| I.01 | Koemelkeiwit:  | o |               |
| 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 | Benzoëzuur en Parabenen<br>(E210 t/m E219)   | - |               |
| I.20 | Kippenvlees:   | - |               |
| I.21 | Vis:   | + |               |
| I.22 | Azokleurstof :   | - |               |
|      | (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151<br>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: |   |