



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)
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 (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:	