



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) 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 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	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:		