

Datum opmaak 16-12-2014
Datum afgifte 11-09-2015
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam BRIE PAYS 52+ 2.5K
GN-code
Receptuurcode 106004
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Productomschrijving

Brie Tarte Pays 52+ 2,5 kg. Zachte kaas op basis van gepasteuriseerde koemelk.

Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, dierlijk stremsel, witschimmelcultuur

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1285 kJ
	310 kcal
Vetten	26,0 g
- Verzadigd	18,3 g
- Enkelvoudig onverzadigd	6,8 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	0,8 g
Cholesterol	-
Koolhydraten	1,00 g
- Suikers	1,00 g
Voedingsvezels	-
Eiwitten	18,0 g
Zout	1,5 g
Natrium	0,60 g
Calcium	0,30 g

Datum opmaak 16-12-2014
Datum afgifte 11-09-2015
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Merknaam BRIE PAYS 52+ 2.5K
GN-code
Receptuurcode 106004
EAN-code HE
EAN-code CE
Bruto gewicht 0
Netto gewicht 0

Allergenen Informatie

Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelnoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Datum opmaak 16-12-2014
Datum afgifte 11-09-2015
Pagina 3 / 4



Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Vocht	53,2	<53,2	
Droge stof gehalte	46,8	>46,8	
Vet in droge stof	52	>52	
Vocht in vetvrije stof	71,89		berekend
pH- waarde			

Productkenmerken

Melksoort	gepasteuriseerde koemelk
Leeftijd	
Smaak	neutraal in het begin tot typisch tegen THT
Consistentie	geleidelijke rijping, stevig en melkachtig in het begin, homogeen en zacht op het einde
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	schimmelflora
Vorm	rond
Gewicht	2,6 kg
Afmetingen (mm)	D: 320 x H: 35

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob mesofiel kiemgetal			
Gisten			
Schimmels			
Staphylococcus aureus	<100		
Enterobacteriaceae/coliformen			
Escherichia coli	<100	1.000	
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	
Campylobacter			

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	>68
Behandeltijd	15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2 mm
Non Ferro (min. detectiegrens)	3 mm
RVS (min. detectiegrens)	4 mm
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariërs?	nee
Is het product biologisch?	nee

Datum opmaak 16-12-2014
Datum afgifte 11-09-2015
Pagina 4 / 4



Logistieke informatie

	stuks verpakking	omverpakking
EAN code	93333750052099	
lengte		
breedte		
hoogte		
gewicht		
variabel gewicht		
aantal stuks per omverpakking	1.00	

Verpakkingsmateriaal

	Glas (g)	Metaal (g)	Papier/ karton (g)	Kunstst of (g)	Hout (g)	Overig (g)
Verpakking			15,6			
Omverpakking			152			

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	2-8
Relatieve vochtigheid (%)	
Houdbaarheid af productie	
Houdbaarheid bij aflevering	Op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	DD/MM/JJJJ