

Fromagerie Europa B.V.

(laatste mutatie: 3/31/2010)

Dit document is onderdeel van het Informatiesysteem van het HACCP Team

Productspecificatie Uitgifte: 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)

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: 0,56000000000000000

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

289 Kcal

D.02 Water: 56 D.03 Eiwit: 16

D.04 Vet: 25

Waarvan verzadigd:

Waarvan onverzadigd:

D.05 Koolhydraten:

D.06 Zout: 1,7999999523

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: < 10000 per gram

E.05 Coliformen:

E.06 Escherichia coli: < 100000 per gramE.07 Salmonella sp.: Afwezig in 25 gramE.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 H.04 Streek: Meaux

Allergie Informatie (ALBA Lijst)

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

Geen opgave verstrekt door producent

- 1.01 Koemelkeiwit: 1.02 Noten: 1.03 Lactose: 1.04 Notenolie: 1.05 Kippenei: 1.06 Pinda's: 1.07 Soja Eiwit: 1.08 Pinda Olie: 1.09 Soja Olie: Sesam: 1.10
- 1.12 Sesam Olie: 1.13 Tarwe:

Gluten:

- (E620 E625)1.14 Glutaminaat:
- 1.15 Rogge: Rundvlees: 1.16
- 1.17 Sulfiet E220 t/m E227: -
- 1.18 Varkensvlees:
- 1.19 Benzoezuur en Parabenen (E210 t/m E219)
- 1.20 Kippenvlees: 1.21 Vis:
- 1.22 Azokleurstof:
 - (E110 Oranjegeel, E122 Azorubine, E123 Amarant, E124 Cochenillerood A, E151 Briliantzwart BN)
- 1.23 Tartrzine E102:
- Schaal- en Schelpdieren:
- 1.24 Kaneel:
- Mais: 1.25 Vanilline:
- 1.26
- 1.27 Cacao:
- 1.28 Koriander: 1.29 Gist:
- 1.30 Selderij:
- 1.31 Peilvruchten:
- Umbelleferae: 1.32

Overigen:

1.11

- 1.34 Glucosestroop:
- 1.38 Nitraat:
- 1.35 Sacharose:
- Nitriet: 1.39
- Fructose: 1.36
- 1.40 Gelatine:
- 1.37 Kippeneiwit:
- 1.41 Nog niet benoemd: