

0034000 - ERU Gruyère 20x100g

Datum aangemaakt 29-04-2014
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 28-02-2017
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 48+ met Gruyère

Ingrediëntendeclaratie

water, 35% kaas (waarvan 25% Gruyère), boter, magere melkpoeder, melkeiwitten, smeltzouten (E452, E339), zout

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1054	kJ
Energie	254	kcal
Vetten	20,9	g
- waarvan verzadigd vet	13,4	g
Koolhydraten	2,3	g
- waarvan suikers	2,3	g
Eiwitten	14,0	g
Zout	2,1	g

Afbeelding



Datum aangemaakt 29-04-2014
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 28-02-2017
Pagina 2



Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Kamut	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macademianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-



Datum aangemaakt	29-04-2014
Datum opmaak	28-02-2017
Datum afgifte	28-02-2017
Pagina	3

Organoleptische eigenschappen

Consistentie / Textuur	Smeerbaar
Kleur	Crèmekleurig / licht geel
Geur	Karakteristiek kaas / typische Gruyère kaas
Smaak	Romige kaas / typische Gruyère

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	59,0	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	48 - 52	-	%
NaCl	0,90	+/- 0,10	%
pH	5,75	+/- 0,10	-
Aw waarde	0,96	0,95 - 0,97	-
Peroxidegehalte	< 0,5	Max. 1,0	meq/kg vet
Aflatoxine M1	< 0,05	-	µg/kg

Microbiologische eigenschappen

	Streefwaarde (kve/g)	Maximum (kve/g)	Methode
Aeroob kiemgetal	< 500	< 1000	Conform ISO 4833
Gisten en schimmels	< 50	< 100	Conform ISO 7954
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	-	Gelijkwaardig aan NEN EN ISO 11290/1 (Vidas)
Bacillus cereus	< 50	< 100	Conform ISO 7932
Coliformen (30°C)	< 50	< 100	Gelijkwaardig aan ISO 4832
Escherichia coli	< 50	< 100	Conform ISO 16649-2
Staphylococcus (coagulase positief)	< 50	< 100	Conform ISO 6888
Salmonella	Afwezig / 25g	-	Gelijkwaardig aan ISO 6579 (Vidas)
Clostridia (sulfiet reducerend)	< 50	< 100	Eigen methode

0034000 - ERU Gruyère 20x100g

Datum aangemaakt 29-04-2014
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 28-02-2017
Pagina 4



Houdbaarheid

Houdbaarheid	12 maanden
THT aanduiding	Productiecode: dag / maand / jaar
Opslag	Koel bewaren tussen 4°C en 8°C
Na openen	Na openen beperkt houdbaar
Houdbaarheid bij aflevering	0

Bestelinformatie

		Value
Codes	Artikelcode	0034000
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	100 g
	EAN code	8718700496208
Besteleenheid	Inhoud omdoos	20
	EAN code omdoos	8718700496215
Bruto	Bruto gewicht omdoos (kg)	2.20
Netto	Netto gewicht omdoos (kg)	2
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	240 (15 lagen à 16 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR

Kwaliteitscertificaten

BRC
ISO14001
IFS

Datum aangemaakt 29-04-2014
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 28-02-2017
Pagina 5



Bedrijfsgegevens

Koninklijke ERU
Antwoordnummer 2184, 3440 VB Woerden, Holland
+31(0)348 - 578 411
info@eru.com
www.eru.eu

De informatie in dit document is met uiterste zorgvuldigheid opgesteld, echter onder voorbehoud van typefouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.