

ERU Goudkuipje Mosterd 20x100g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Code 0010200
Versie 1

Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 45+ met mosterd

Ingrediëntendeclaratie

kaas (MELK), water, 5% MOSTERD (water, MOSTERDzaad, natuurazijn, zout, voedingszuur (citroenzuur), antioxidant (E224) (SULFIET)), boter (MELK), MELKeiwitten, weipoeder (MELK), smeltzouten (E452, E339), MOSTERDzaad, zout

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	958 kJ
Energie	231 kcal
Vetten	19,2 g
- waarvan verzadigd vet	12,5 g
Koolhydraten	2,0 g
- waarvan suikers	1,7 g
Eiwitten	13,4 g
Zout	2,6 g

Afbeelding



Allergenen Informatie

ERU Goudkuipje Mosterd 20x100g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 2



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	-

Organoleptische eigenschappen

Consistentie / Textuur	Smeerbaar
Kleur	Crèmekleurig / licht geel met mosterdzaadjes
Geur	Karakteristiek kaas / pittige mosterd
Smaak	Romige kaas / pittige mosterd

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	58,5	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	45 - 50	-	%
NaCl	1,65	+/- 0,10	%
pH	5,70	+/- 0,10	-
Aw waarde	0,96	0,95 - 0,97	-

ERU Goudkuipje Mosterd 20x100g



Datum aangemaakt	28-02-2013
Datum opmaak	28-02-2017
Datum afgifte	08-08-2018
Pagina	3

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

Houdbaarheid

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

Bestelinformatie

		Value
Codes	Artikelcode	0010200
	HS code	0406 3031 9730
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	100g
	EAN code	87187502
Besteleenheid	Inhoud omdoos	20
	EAN code omdoos	8718700492088
	Bruto	Bruto gewicht omdoos (kg)
Netto	Netto gewicht omdoos (kg)	2
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	240 (15 lagen à 16 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR

Kwaliteitscertificaten

BRC

ERU Goudkuipje Mosterd 20x100g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 28-02-2017
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 4



ISO14001
IFS

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 typfouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.