

# 1504330 - ERU Cheese Spread Brie 2x1kg

**Datum aangemaakt** 28-02-2013  
**Datum opmaak** 06-07-2016  
**Datum afgifte** 28-09-2017  
**Pagina** 1



## Eindproductspecificatie

<b>Merksnaam</b>	Cheese Spread Brie 1kg
<b>Code</b>	1504330
<b>Versie</b>	1

## Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 50+ met Brie

## Ingrediëntendeclaratie

68% kaas (waarvan 54% Brie), water, boter, melkeiwitten, smeltzouten (E339, E452), zout

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g	
<b>Energie</b>	1105	kJ
<b>Energie</b>	266	kcal
<b>Vetten</b>	22,2	g
- waarvan verzadigd vet	14,5	g
<b>Koolhydraten</b>	0,1	g
- waarvan suikers	0,1	g
<b>Eiwitten</b>	16,6	g
<b>Zout</b>	2,6	g

# 1504330 - ERU Cheese Spread Brie 2x1kg

Datum aangemaakt 28-02-2013  
Datum opmaak 06-07-2016  
Datum afgifte 28-09-2017  
Pagina 2



## Afbeelding



## 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	-

# 1504330 - ERU Cheese Spread Brie 2x1kg



Datum aangemaakt	28-02-2013
Datum opmaak	06-07-2016
Datum afgifte	28-09-2017
Pagina	3

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, zalvig
Kleur	Crèmekleurig / licht geel
Geur	Milde Brie
Smaak	Milde Brie

## Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	58,0	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	50 - 60	-	%
NaCl	1,40	+/- 0,10	%
pH	5,70	+/- 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

# 1504330 - ERU Cheese Spread Brie 2x1kg



Datum aangemaakt 28-02-2013  
Datum opmaak 06-07-2016  
Datum afgifte 28-09-2017  
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

## Bestelinformatie

		Value
<b>Codes</b>	Artikelcode	1504330
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
<b>Consumenteneenheid</b>	Inhoud	1kg
	EAN code	8718700493207
<b>Besteleenheid</b>	Inhoud omdoos	2
	EAN code omdoos	8718700493238
<b>Bruto</b>	Bruto gewicht omdoos (kg)	2,20
<b>Netto</b>	Netto gewicht omdoos (kg)	
<b>Pallet</b>	Standaard palletbelading (Europallet)	200 (10 lagen à 20 dozen)
<b>Talen</b>	Talen op product	NL, FR, DE, EN, ES

## Kwaliteitscertificaten

BRC  
ISO14001  
IFS

## Bedrijfsgegevens

Koninklijke ERU / Royal ERU  
Postbus 7, 3440 AA Woerden, Holland  
P.O. Box 7, 3440 AA 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.