

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 13-03-2017
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Productomschrijving

Smeerkaas 48+ met extra gerijpte kaas

Ingrediëntendeclaratie

52% kaas (waarvan 55% extra gerijpte Gouda kaas), water, boter, smeltzouten (E452, E339), zout

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1034	kJ
Energie	249	kcal
Vetten	20,9	g
- waarvan verzadigd vet	14,1	g
Koolhydraten	0,1	g
- waarvan suikers	0,1	g
Eiwitten	15,1	g
Zout	3,2	g

Afbeelding



Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 13-03-2017
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 Mais	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

1504360 - ERU Cheese Spread Gouda Extra Aged 2x1kg

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 13-03-2017
Pagina 3



Organoleptische eigenschappen

Consistentie / Textuur	Smeerbaar, zalvig
Kleur	Licht geel
Geur	Gerijpte kaas
Smaak	Gerijpte kaas

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	59,5	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	48 - 52	-	%
NaCl	1,90	+/- 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

1504360 - ERU Cheese Spread Gouda Extra Aged 2x1kg

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 13-03-2017
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	

Bestelinformatie

		Value
Codes	Artikelcode	1504360
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	1kg
	EAN code	8718700494846
Besteleenheid	Inhoud omdoos	2
	EAN code omdoos	8718700494853
Bruto	Bruto gewicht omdoos (kg)	2,20
Netto	Netto gewicht omdoos (kg)	
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	200 (10 lagen à 20 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR, DE, EN, ES

Kwaliteitscertificaten

BRC
ISO14001
IFS

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 13-03-2017
Pagina 5



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 typefouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.