

# ERU à la Truffe 12x120g

Datum aangemaakt 31-08-2015  
Datum opmaak 22-09-2016  
Datum afgifte 10-08-2018  
Pagina 1



## Eindproductspecificatie

Code 0030400  
Versie 1

## Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 48+ met truffel

## Ingrediëntendeclaratie

kaas (MELK), water, 5% truffelmix (water, 25% truffel, natuurlijk aroma), boter (MELK), MELKeiwitten, weipoeder (MELK), smeltzouten (E452, E339), zout, aroma

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1009 kJ
Energie	243 kcal
Vetten	20,0 g
- waarvan verzadigd vet	13,1 g
Koolhydraten	1,8 g
- waarvan suikers	1,7 g
Eiwitten	13,9 g
Zout	3,0 g

## Afbeelding



## Allergenen Informatie

1.0 Gluten -  
1.1 Tarwe -

# ERU à la Truffe 12x120g

Datum aangemaakt	31-08-2015
Datum opmaak	22-09-2016
Datum afgifte	10-08-2018
Pagina	2



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 stukjes truffel
Geur	Karakteristiek kaas / truffel
Smaak	Romige kaas / truffel

## Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	58,5	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	48 - 52	-	%
NaCl	1,50	+/- 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

# ERU à la Truffe 12x120g



**Datum aangemaakt** 31-08-2015  
**Datum opmaak** 22-09-2016  
**Datum afgifte** 10-08-2018  
**Pagina** 3

## Microbiologische eigenschappen

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

## Houdbaarheid

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

## Bestelinformatie

<b>Codes</b>	Artikelcode	<b>Value</b> 0030400
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
<b>Consumenteneenheid</b>	Inhoud	120g
	EAN code	8718700496697
<b>Besteleenheid</b>	Inhoud omdoos	12
	EAN code omdoos	8718700496703
	<b>Bruto</b>	Bruto gewicht omdoos (kg)
<b>Netto</b>	Netto gewicht omdoos (kg)	1.44
<b>Pallet</b>	Standaard palletbelading (Europallet)	126 (9 lagen à 14 dozen)
<b>Talen</b>	Talen op product	NL, FR

## Kwaliteitscertificaten

**BRC**  
**ISO14001**  
**IFS**

# ERU à la Truffe 12x120g

**Datum aangemaakt** 31-08-2015  
**Datum opmaak** 22-09-2016  
**Datum afgifte** 10-08-2018  
**Pagina** 4



## 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.