

# ERU Crème de Brie 120x15g

Datum aangemaakt 28-02-2013  
Datum opmaak 17-11-2016  
Datum afgifte 15-08-2018  
Pagina 1



## Eindproductspecificatie

Code 0031002  
Versie 1

### Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 50+ met Brie

### Ingrediëntendeclaratie

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

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

### Voedingswaarde

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

### Afbeelding



### Allergenen Informatie

1.0 Gluten  
1.1 Tarwe

# ERU Crème de Brie 120x15g

Datum aangemaakt 28-02-2013  
Datum opmaak 17-11-2016  
Datum afgifte 15-08-2018  
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, 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

# ERU Crème de Brie 120x15g



**Datum aangemaakt** 28-02-2013  
**Datum opmaak** 17-11-2016  
**Datum afgifte** 15-08-2018  
**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> 0031002
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
<b>Consumenteneenheid</b>	Inhoud	24 x 15g
	EAN code	87187335
<b>Besteleenheid</b>	Inhoud omdoos	5
	EAN code omdoos	8718700491739
	<b>Bruto</b>	Bruto gewicht omdoos (kg)
<b>Netto</b>	Netto gewicht omdoos (kg)	1.8
<b>Pallet</b>	Standaard palletbelading (Europallet)	160 (10 lagen à 16 dozen)
<b>Talen</b>	Talen op product	NL, FR, DE, EN, ES, PT, IT, AR

## Kwaliteitscertificaten

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

# ERU Crème de Brie 120x15g

**Datum aangemaakt** 28-02-2013  
**Datum opmaak** 17-11-2016  
**Datum afgifte** 15-08-2018  
**Pagina** 4



## 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.