

0132163 - ERU Kaas Fondue 6x400g

Datum opmaak 17-07-2015
Datum afgifte 08-02-2016
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Productomschrijving

Kaasfondue 40+

Ingrediëntendeclaratie

kaas (waarvan 50% Emmental en Gruyère), water, witte wijn, maïszetmeel, smeltzouten (E339), Obstler, kruiden en specerijen

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	938 kJ
	226 kcal
Vetten	16,6 g
- waarvan verzadigd vet	11,0 g
Koolhydraten	2,2 g
- waarvan suikers	0,2 g
Eiwitten	16,3 g
Zout	1,8 g

Afbeelding



0132163 - ERU Kaas Fondue 6x400g

Datum opmaak 17-07-2015
Datum afgifte 08-02-2016
Pagina 2 / 4



EIGENSCHAPPEN

Allergenen Informatie

1 : 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 : 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) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
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	Vloeibaar na verwarmen
Kleur	Crèmekleurig / licht geel met donkere kruidenpuntjes
Geur	Typische kaasfondue
Smaak	Typische kaasfondue smaak

0132163 - ERU Kaas Fondue 6x400g

Datum opmaak 17-07-2015
Datum afgifte 08-02-2016
Pagina 3 / 4



Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	61,5	+/- 1,0	%
Vet in droge stof	40 - 45	-	%
NaCl	0,90	+/- 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

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

Bestelinformatie

Codes	Artikelcode	0132163
	HS code	0406 3031 9730
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	400g
	EAN code	8718700493078
Besteleenheid	Inhoud omdoos	6
	EAN code omdoos	8718700493467
	Bruto gewicht omdoos (kg)	2,80
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	128 (8 lagen à 16 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR, DE, ES, EN, IT, PT, HU

0132163 - ERU Kaas Fondue 6x400g

Datum opmaak 17-07-2015
Datum afgifte 08-02-2016
Pagina 4 / 4



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 typefouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.