

ERU Chèvre doux 12x120g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 1



Eindproductspecificatie

Code 0030330
Versie 1

Productomschrijving

Roomzachte geitensmeerkaas 50+

Ingrediëntendeclaratie

62% geitenkaas (geitenMELK), water, boter (MELK), smeltzouten (E452, E339), MELKeiwitten

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	1068	kJ
Energie	257	kcal
Vetten	20,5	g
- waarvan verzadigd vet	12,7	g
Koolhydraten	0,1	g
- waarvan suikers	0,1	g
Eiwitten	16,6	g
Zout	2,5	g

Afbeelding



Allergenen Informatie

ERU Chèvre doux 12x120g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 2



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 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Organoleptische eigenschappen

Consistentie / Textuur	Smeerbaar, zalvig
Kleur	Wit
Geur	Milde geitenkaas
Smaak	Milde geitenkaas

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	58,5	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	50 - 60	-	%
NaCl	1,20	+/- 0,10	%
pH	5,70	+/- 0,10	-
Aw waarde	0,96	0,95 - 0,97	-

ERU Chèvre doux 12x120g



Datum aangemaakt	28-02-2013
Datum opmaak	29-03-2016
Datum afgifte	08-08-2018
Pagina	3

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

Bestelinformatie

		Value
Codes	Artikelcode	0030330
	HS code	0406 3039 9500
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	120g
	EAN code	87187328
Besteleenheid	Inhoud omdoos	12
	EAN code omdoos	8718700494723
	Bruto	Bruto gewicht omdoos (kg)
Netto	Netto gewicht omdoos (kg)	1.44
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	126 (9 lagen à 14 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR

Kwaliteitscertificaten

BRC

ERU Chèvre doux 12x120g

Datum aangemaakt 28-02-2013
Datum opmaak 29-03-2016
Datum afgifte 08-08-2018
Pagina 4



ISO14001
IFS

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 typefouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.