

0071000 - ERU Balans 120x15g

Datum opmaak 30-10-2014
Datum afgifte 30-10-2014
Pagina 1 / 4



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Productomschrijving

Roomzachte smeerkaas 15+

Ingrediëntendeclaratie

kaas, water, magere yoghurt, magere melkpoeder, melkeiwitten, smeltzouten (E452, E451, E339)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	<u>100 g</u>
Energie	525 kJ
	125 kcal
Vetten	5,0 g
- waarvan verzadigd vet	3,6 g
Koolhydraten	3,0 g
- waarvan suikers	2,9 g
Eiwitten	17,0 g
Zout	1,9 g
Calcium	0,58 g
Natrium	0,75 g

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	Smeerbaar
Kleur	Crèmekleurig / licht geel
Geur	Karakteristiek kaas
Smaak	Milde kaas / frisse yoghurt

Chemische eigenschappen

	Norm	Tolerantie	Eenheid
Vochtgehalte	70,0	+/- 5,0	%
Vet in droge stof	15 - 20	-	%
NaCl	1,40	Max. 1,50	%
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

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	0071000
	HS code	0406 3031 9710
	EU nummer	NL Z0015 EG
Consumenteneenheid	Inhoud	24 x 15g
	EAN code	87187342
Besteleenheid	Inhoud omdoos	5
	EAN code omdoos	8718700491760
	Bruto gewicht omdoos (kg)	1,98
Pallet	Standaard palletbelading (Europallet)	160 (10 lagen à 16 dozen)
Talen	Talen op product	NL, FR, DE, EN, ES, PT, IT, AR



Kwaliteitscertificaten

	Geldig tot:
HACCP	31 juli 2015
BRC	31 juli 2015
ISO14001:2004	17 september 2016

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 typfouten.

Dit document is geldig zonder handtekening.