

124816 - BRIE GEVULD BIESLOOK 1.1K (Z)

Datum opmaak: 20-08-2020
Datum afgifte: 20-08-2020
Pagina: 1



ONTVANGEN
Door campan om 14:17,24-8-20

Merknaam BRIE GEVULD BIESLOOK 1.1K (Z)
Code 124816

Productomschrijving

Brie 60+ gevuld met verse roomkaas en bieslook

Ingrediëntendeclaratie

71,8% brie (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbiëel stremsel, witschimmelcultuur), 24,1% verse roomkaas (gepasteuriseerde **koemelk**, room (**melk**), zout, zuursel, microbiëel stremsel, verdikkingsmiddel (E410)), 2,2% gedroogde bieslook, water, **melkeiwit**, zout, aroma, knoflookgranulaat, conserveermiddel (E202), gedroogde ui

Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.446 kJ
Energie	350 kcal
Vetten	31,3 g
- Verzadigd	21,5 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,5 g
- Meervoudig onverzadigd	1,1 g
- Trans	0,9 g
Cholesterol	- mg
Koolhydraten	2,2 g
- Suikers	2,5 g
Vezels	0,2 g
Eiwitten	14,4 g
Zout	- g
Natrium	0,64 g
Calcium	- g
Organische zuren	- g

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
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	-

124816 - BRIE GEVULD BIESLOOK 1.1K (Z)

Datum opmaak: 20-08-2020
Datum afgifte: 20-08-2020
Pagina: 2



8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
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	-

Fysische/chemische kenmerken

	Gemiddeld %	Tolerantie	Methode
Droge stof	53	> 53	
Vet in droge stof	60		
Vocht	47	< 47	
Vocht in vetvrije stof	70,15		
pH-waarde		< 5	pH-meter

Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	n.v.t.
Smaak	fris, bieslook, brie
Consistentie	homogeen, smeufig
Kleur zuivel	wit met groene bieslook
Kleur korst	wit
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	kwart van een ronde brie
Gewicht	1.134 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	L: ca. 173 / B: ca. 173 / H: ca. 50

Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Aëroob mesofiel kiemgetal		100.000	ISO 4833-1 (vulling)
Escherichia coli	<100	1.000	ISO 16649-2 (eindproduct)
Gisten	<100	1.000	ISO 21527-1 (vulling)
Listeria monocytogenes		100	ISO 11290-1 (eindproduct)
Schimmels	<100	1.000	ISO 21527-1 (vulling)
Coagulase positieve staphylococcen	<100	1.000	ISO 6888-2 (eindproduct)
Entero-bacteriaceae/coliformen	<10	100	ISO 21528-2 (vulling)

124816 - BRIE GEVULD BIESLOOK 1.1K (Z)

Datum opmaak: 20-08-2020
Datum afgifte: 20-08-2020
Pagina: 3



Listeria monocytogenes

abs/25g

ISO 11290-1
(eindproduct)

Ondergane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	°C
Behandeltijd	sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	2,00
Non Ferro (min. detectiegrens)	3,00
RVS (min. detectiegrens)	4,50
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja
Geschikt voor vegetariers?	ja
Is het product biologisch?	nee

Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	-	-

Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
folie		3 g

Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	98,0 g

Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	<7
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	

Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	NL Z 0941 EG
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	
Douanecode	04069084
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	