

Productspecificatie

Alphenaaer Geiten Brie naturel, 1.3kg

Pagina 1 / 6
Datum opmaak 11-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026



Productkenmerken

Commerciële naam	Alphenaaer Geiten Brie naturel, 1.3kg
Wettelijke naam	Zachte witschimmel geitenkaas 50+
Functionele naam	Brie geit naturel
Code	5500
EAN (Consument)	8715525055009
EAN (Handel)	8715525059007
GN code	04069084

Erkenningsnummer (EG)



Productbeschrijving

Zachte geitenkaas, gerijpt met witschimmelculturen. Bereid op traditionele wijze.

Certificering

Bedrijfscertificaten



Ingrediëntendeclaratie

Gepasteuriseerde geitenMELK, zout, zuursel, microbieel stremsel, witschimmelcultuur (Herkomst melk: EU)

Land(en) van oorsprong

Nederland

Productspecificatie

Alphenaar Geiten Brie naturel, 1.3kg

Pagina

Datum opmaak

Datum afgifte

2 / 6

11-11-2025

19-01-2026



Voedingswaarde

	per 100 g
Energie	1246 kJ
Energie	300 kcal
Vetten	25 g
- waarvan verzadigde vetzuren	16 g
Koolhydraten	< 0,5 g
- waarvan suikers	< 0,5 g
Eiwitten	20 g
Zout	1,2 g
Vocht	52,0 g

Allergenen

1.0	Gluten	-
2.0	Schaaldieren	-
3.0	Ei	-
4.0	Vis	-
5.0	Aardnoten (pinda's)	-
6.0	Soja	-
7.0	Melk	+
8.0	Noten (schaalvruchten)	-
9.0	Selderij	-
10.0	Mosterd	-
11.0	Sesam	-
12.0	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	-
13.0	Lupine	-
14.0	Weekdieren	-
20.0	Lactose	+

Productspecificatie

Alphenauer Geiten Brie naturel, 1.3kg

Pagina 3 / 6
Datum opmaak 11-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026



Verklaringen

e-teken	Nee
GMO vrij	Ja
Vegetarisch	Ja
Veganistisch	Nee
Halal	Nee
Koosjer	Nee
Biologisch	Nee
MSC	Nee
Doorstraald	Nee
Lactosevrij	Nee
RFA gecertificeerd	Nee

GMO informatie

Dit product bevat geen genetisch gemodificeerde bestanddelen en is ook niet met behulp van genetisch gemodificeerde organismen geproduceerd.

Microbiologie

	Precisie	Waarde	Eenheid
Escherichia coli	<	10	kve/g
Listeria monocytogenes	niet aangetoond in	25	gram
Coagulase positieve staphylococcen	<	100	kve/g
Salmonella	niet aangetoond in	25	gram

Fysische / Chemische eigenschappen

	Minimum waarde	Streefwaarde	Maximum waarde	Eenheid	Opmerking
Droge stof		48		%	After production
pH		<5,1		-	After production

Metaaldetectie

Ferro	7 mm
Non ferro	7 mm
RVS	7 mm

Productspecificatie

Alphenaar Geiten Brie naturel, 1.3kg

Pagina 4 / 6
Datum opmaak 11-11-2025
Datum afgifte 19-01-2026



Organoleptische kenmerken

Kleur	Egaal wit tot lichtgele kaas, bedekt met een witte schimmellaag
Smaak	Romig, zacht (jong) tot pikant bij een volledige rijping
Consistentie	Zacht stevig (jong) tot smeug bij een volledige rijping

Houdbaarheid en opslagcondities

Te gebruiken tot	Maximale houdbaarheid vanaf productie is 91 dagen. Minimale houdbaarheid bij levering is 63 dagen.
Gebruiks- en bewaarcondities	Gekoeld bewaren bij (max. 7°C)

Productspecificatie

Alphenaar Geiten Brie naturel, 1.3kg

Pagina	5 / 6
Datum opmaak	11-11-2025
Datum afgifte	19-01-2026

Verpakking

Consumenteneenheid (CE)	
Naam	Krimpfolie
EAN code	8715525055009
Lengte	210 mm
Breedte	210 mm
Hoogte	45 mm
Netto gewicht	1300 g
Bruto gewicht	1304 g
Aantal producten	1

Handelseenheid (HE)	
Naam	Doos
EAN code	8715525059007
Lengte	250 mm
Breedte	237 mm
Hoogte	78 mm
Netto gewicht	1300 g
Bruto gewicht	1384 g
Aantal producten	1

Pallet	
Naam	Blockpallet
Lengte	1200 mm
Breedte	1000 mm
Hoogte	1398 mm
Netto gewicht	333 kg
Bruto gewicht	375 kg
Aantal producten	256
Aantal producten per laag	16
Aantal lagen per pallet	16

Pallet	
Naam	Europallet
Lengte	800 mm
Breedte	1200 mm
Hoogte	1392 mm
Netto gewicht	291 kg
Bruto gewicht	335 kg
Aantal producten	224
Aantal producten per laag	14
Aantal lagen per pallet	16