

# 139585 - BRIE FLEUR DE PRE 60+ 3K

Datum opmaak: 25-09-2020  
Datum afgifte: 18-05-2021  
Pagina: 1



Merknaam BRIE FLEUR DE PRE 60+ 3K  
Code 139585

## Productomschrijving

Brie 60+

## Ingrediëntendeclaratie

gepasteuriseerde **koemelk**, zout, zuursel, microbieel stremsel, witschimmelcultuur

## Voedingswaarde

	100 g
Energie	1.436 kJ
Energie	347 kcal
Vetten	31 g
- Verzadigd	22 g
- Enkelvoudig onverzadigd	8,5 g
- Meervoudig onverzadigd	0,9 g
- Trans	0,8 g
Cholesterol	80 mg
Koolhydraten	- g
- Suikers	- g
Vezels	- g
Eiwitten	17 g
Zout	1,4 g
Natrium	0,56 g
Calcium	0,45 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	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-

Datum opmaak: 25-09-2020  
 Datum afgifte: 18-05-2021  
 Pagina: 2



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	51		
Vet in droge stof	60	> 60	
Vocht	49		
Vocht in vetvrije stof	71		berekend

## Productkenmerken

Melksoort	koemelk
Leeftijd	
Smaak	melkachtig romig
Consistentie	zacht
Kleur zuivel	wit
Kleur korst	wit
Korstbewerking	witschimmelcultuur
Vorm	plat-cylindrisch
Gewicht	3.000 g
Type gewicht	variabel gewicht
Afmetingen (mm)	

## Microbiologische kenmerken

	Streefwaarde(kve/g)	Maximum(kve/g)	Methode
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/25g	
Staphylococcus aureus	<100	1.000	
Escherichia coli	<100	1.000	

## Ondergaane behandelingen bij bereiding product

Hittebehandeling melk	gepasteuriseerd
Behandeltemperatuur (°C)	72 °C
Behandeltijd	> 15 sec.
Product/ grondstof doorstraald	nee
Metaaldetectie	ja
Ferro (min. detectiegrens)	4
Non Ferro (min. detectiegrens)	4
RVS (min. detectiegrens)	5
Vrij van GGO?	ja
Vrij van vreemde bestanddelen?	ja

Datum opmaak: 25-09-2020  
Datum afgifte: 18-05-2021  
Pagina: 3



Geschikt voor vegetariërs? ja  
Is het product biologisch? nee

## Logistieke informatie

	Stuks verpakking	Omverpakking
EAN code	2951757	-

## Verpakkingsmateriaal CE

Gebruiksfunctie	Type materiaal	Gewicht
folie	overig	22 g
label	papier	4,15 g

## Verpakkingsmateriaal HE

Type materiaal	karton
Gewicht	182 g

## Leverings- en bewaarcondities

Wijze van transport	gekoeld
Transporttemperatuur (°C)	<7
Overige condities	
Temperatuur bij aflevering (°C)	<7
Bewaartemperatuur (°C)	4 - 8
Houdbaarheid bij aflevering	op aanvraag beschikbaar
Codering houdbaarheid	dd.mm.jj

## Overige informatie

Verpakt onder beschermende atmosfeer?	n.v.t.
EG code	FR 88.115.001 CE
Europese bescherming?	nee
EU-beschermingslogo op product aanwezig?	n.v.t.
Douanecode	04069084
Weidemelk?	nee
Weidemelk logo op product aanwezig?	