

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Algemene Informatie - Productidentificatie

Productomschrijving

	Omschrijving	Opmerking
Merksnaam	CAMPINA PROFESSIONEEL	
Artikel Omschrijving (zoals geleverd)	CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L	
Article Description (short)	CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L	
Wettelijke Omschrijving	Kookroom 20% vet (U.H.T.)	

Omschrijving Code

	Waarde	Opmerking
Intrastat Code	04015011	

Barcode Info

	Type	Code	Label opmaak
EAN ARTIKEL	EAN13	5410281002627	
EAN COLLO	EAN13	5410281002634	
EAN PALLET	EAN14	15410281002631	

Ingrediëntendeclaratie

Ingredienten Declaratie (EU1169/2011)

ROOM (20,4% vet); gemodificeerd maïs zetmeel; stabilisator: cellulosegom (E466)

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Informatie: Opslag / Verdeling / Gebruiker

Bewaarcondities

	Target	Min	Max	UOM	Opmerking
Temperatuur Gesloten Verpakking		2	25	°C	
Temperatuur Geopende Verpakking			7	°C	

Houdbaarheid

	Target	Periode	Opmerking
Houdbaarheid Gesloten Verpakking	182	Dagen	technical shelf life
Houdbaarheid Geopende Verpakking	3	Dagen	

Opslagcondities (andere)

Te bewaren in een frisse, propere en reukloze omgeving, beschermd tegen het zonlicht.
 Na openen gekoeld bewaren (max. +7 °C) en beperkt houdbaar (binnen de 3 dagen verbruiken)
 Schudden voor gebruik

Gebruikersinformatie

Omschrijving

Bekend Oneigenlijk Gebruik	niet opkloppen
----------------------------	----------------

Protective atmosphere

	Ja	Nee
Verpakt onder beschermende atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Kwaliteitsparameters - Chemische Parameters

Chemische Parameters

	Target	Min	Max	UOM	Methode	Opmerking
Droge Stof	28,77	27,27	30,27	%		

Chemische Eigenschappen

	Target	Min	Max	UOM	Methode	Opmerking
pH	6,6	6,3	6,9			

Kwaliteitsparameters - Fysische Parameters

Fysische Eigenschappen

	Target	Min	Max	UOM	Methode	Opmerking
Densiteit	1,012	1,007	1,017	g/ml		

Kwaliteitsparameters - Organoleptische Parameters

Organoleptische Eigenschappen

	Omschrijving
Uitzicht/uiterlijk	vloeibaar, homogeen
Geur	typisch room
Smaak	typisch room
Kleur	wit

Kwaliteitsparameters - Microbiologische Parameters

Microbiologische Analyses

	n	c	m	M	UOM	Methode	Opmerking
Enterobacteriaceae	5	5	0	5	kve/ml	ISO 21528	End production proces
Listeria monocytogenes	5	0	100	100	kve/g	ISO 11290	end of shelflife

Microbiologische definities

Referentie: Verordening (EG) nr; 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat

c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M

- toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn
- acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn
- ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Voedingswaarden

Voedingswaarden

		Indicatieve waarde	/100g	Opmerking
Energie	kJ	877	kJ	888 kJ/100ml
Energie	kcal	212	kcal	215kcal/100ml
Vetten Totaal		20	g	20,2 g/100ml
Vetten waarvan	Verzadigd	14,2	g	14,4g/100ml
Koolhydraten Totaal		5,1	g	5,2g/100ml
Koolhydraten waarvan	Suikers (Mono + Di)	3,7	g	3,7g/100ml
Eiwitten Totaal		2,7	g	2,7g/100ml
Zout		0,14	g	0,14g/100ml

Verklaring nutritionele waarden

FrieslandCampina Professional is zich bewust van het belang van het leveren van de juiste nutritionele informatie. Deze is gebaseerd op de informatie verkregen van onze leveranciers en wordt automatisch berekend en afgerond in ons specificatiebeheersysteem. Wij houden ons het recht voor om deze informatie aan te passen zodra wij nieuwe informatie van onze leveranciers ontvangen.

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Verpakking - Primaire Verpakking

Type Verpakking

	Opmerking
Drankkarton	Tetra Brik Aseptic (TBA)
Dop	Helicap

Identificatie

		Omschrijving
Type		inkjet
Lotcode	Format	LmddLnn
Lotcode	Omschrijving	L=lot,m=maand (Jan-Feb=1),dd=dag,L=lijnummer, nn=nummer van de vulmond
Lotcode	Positie	links boven op de bovenzijde
Shelf Life	Format	dd-mm-yyyy
Shelf Life	Omschrijving	dag-maand-jaar
Shelf Life	Positie	links boven op de bovenzijde

Details Verpakking

	Aantal	Verpakkingsmateriaal	Gewicht	UOM
Drankkarton	1	Samengesteld materiaal (Drankkarton)		g
Dop	1			g

Afmetingen/Gewicht

	Waarde	UOM	Opmerking
Lengte	94	mm	
Breedte	60	mm	
Hoogte	211	mm	
Diameter		mm	n/a
Netto Gewicht	1,012	kg	
Bruto Gewicht	1,044	kg	

Gedeclareerde Hoeveelheid

	Ja	Nee	Kwantiteit	UOM	Opmerking
Gewicht (e)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	l	

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Verpakking - Secundaire Verpakking

Type Verpakking

	Opmerking
Doos	WrapAround box

Identificatie

		Omschrijving
Type		n/a
Lotcode	Format A	n/a
Lotcode	Format B	n/a
Lotcode	Description A	n/a
Lotcode	Description B	n/a
Lotcode	Position A	n/a
Lotcode	Position B	n/a
Shelf Life	Format	n/a
Shelf Life	Omschrijving	n/a
Shelf Life	Positie	n/a

Details Verpakking

	Aantal	Verpakkingsmateriaal	Gewicht	UOM
Doos		Papier / Karton		g

Afmetingen/Gewicht

	Waarde	UOM	Opmerking
Lengte	196	mm	
Breedte	190	mm	
Hoogte	218	mm	
Diameter		mm	n/a
Netto Gewicht	6,263	kg	
Bruto Gewicht	6,384	kg	

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Verpakking - Tertiaire Verpakking

Identificatie

		Omschrijving
Type		pallet label
Lotcode	Format	zie shelf life
Lotcode	Omschrijving	zie shelf life
Lotcode	Positie	zie shelf life
Shelf Life	Format	dd-mm-yy
Shelf Life	Omschrijving	dag-maand-jaar
Shelf Life	Positie	op palletlabel

Details Verpakking

	Aantal	Verpakkingsmateriaal	Gewicht	UOM
Pallet	1	Hout		g

Afmetingen/Gewicht

	Waarde	UOM	Opmerking
Lengte	1200	mm	
Breedte	1000	mm	
Hoogte	1258	mm	
Diameter		mm	n/a
Netto Gewicht	957,615	kg	
Bruto Gewicht	986,873	kg	

Samenstelling

	Aantal	Opmerking
Eenheden per omverpakking	6	
Omverpakkingen per laag	30	
Lagen per Pallet	5	

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Allergenen Informatie

Wettelijke Lijst	Aanwezig	Opmerking
Glutenbevattende granen	Nee	
Tarwe	Nee	
Rogge	Nee	
Gerst	Nee	
Haver	Nee	
Spelt	Nee	
Kamut	Nee	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Nee	
Eieren en producten op basis van eieren	Nee	
Vis en producten op basis van vis	Nee	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Nee	
Soja en producten op basis van soja	Nee	
Melk en producten op basis van melk	Ja	
Noten en producten op basis van noten	Nee	
Amandelen	Nee	
Hazelnoten	Nee	
Walnoten	Nee	
Cashewnoten	Nee	
Pecannoten	Nee	
Paranoten	Nee	
Pistachenoten	Nee	
Macademianoten	Nee	
Selderij en producten op basis van selderij	Nee	
Mosterd en producten op basis van mosterd	Nee	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	Nee	
Zwaveldioxide en sulfieten (SO ₂)	Nee	
Lupine en producten op basis van lupine	Nee	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Nee	

Additionele Lijst	Aanwezig	Opmerking
Lactose	Ja	
Cacao	Nee	
Glutamaat (E620 - E625)	Nee	
Kippe vlees	Nee	
Koriander	Nee	
Maïs	Ja	
Peulvruchten	Nee	
Rundsvlees	Nee	
Varkensvlees	Nee	
Wortel	Nee	

0668398 Productomschrijving CULINAIR ROOMPRODUCT 6X1L



Actief op 28-06-18

Gemaakt op 20-06-18

Spec./Rev. 0668398 [8]

Claims & Wetgeving

Verklaring wettelijke overeenstemming

Naar beste weten, verklaren wij hierbij dat de producten geproduceerd door FrieslandCampina in overeenstemming zijn met de huidige Europese en lokale wetgeving. FrieslandCampina vermarkt room en zuivel (gerelateerde) producten en is erkend door de lokale overheid. Om het hoge kwaliteitsniveau te borgen waar wij als bedrijf voor staan, beschikt FrieslandCampina over verscheidene gecertificeerde kwaliteitsmanagementsystemen. Voor meer informatie en certificaten, verzoeken wij u contact op te nemen met uw commercieel contactpersoon.

GGO Verklaring

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hierbij verklaard dat dit artikel geen GMO afkomstige ingrediënten bevat zoals bedoeld in "Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders". Het product hoeft derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong. Declaraties en verklaringen van leveranciers worden getoetst als onderdeel van ons leveranciersauditprogramma.

Ionisatie verklaring

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hierbij verklaard dat dit artikel geen geïoniseerde ingrediënten bevat. Declaraties en verklaringen van leveranciers worden getoetst als onderdeel van ons leveranciersauditprogramma.

Contaminanten Verklaring

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hiermede verklaard dat alle producten geproduceerd door FrieslandCampina Professional in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving inzake contaminanten (met inbegrip van zware metalen, mycotoxines, pesticiden, herbiciden en dioxines). Declaraties worden gebaseerd op het nationale monitoringsprogramma voor contaminanten in melk en de HACCP risicoanalyse van de betreffende productielocatie. Alle uitslagen van het nationaal monitoringsprogramma zijn lager dan het maximum zoals bepaald in de Nederlandse en Europese wetgeving. Declaraties en verklaringen van leveranciers worden getoetst als onderdeel van ons leveranciersauditprogramma.

Verklaring wettelijke aansprakelijkheid

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo correct, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling. Deze specificatie is echter de vastlegging van de productsamenstelling op het moment van uitgave. Wij behouden ons als producent het recht voor de productsamenstelling te wijzigen, wat gevolgen kan hebben voor de specificatie. Indien de samenstelling van ons product (mede) uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, verzoeken wij u om contact met ons op te nemen om u op de hoogte te stellen van de laatst geldende specificatie. Mocht u specifieke vragen hebben met betrekking tot deze specificatie, verzoeken wij u contact op te nemen met uw commercieel contactpersoon.

Allergenen Declaratie

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers en de HACCP-teams van de productielocaties, wordt hierbij verklaard dat alle producten geproduceerd door FrieslandCampina Professional in overeenstemming zijn met de geldende Europese regelgeving inzake allergenen (met inbegrip van kruisbesmetting). Declaraties en verklaringen van leveranciers worden getoetst als onderdeel van ons leveranciersauditprogramma.