



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Kaastaart Kadé natuur 1,75kg

Referentienr.:	240 – SPEC
Versiedatum:	28-09-2018
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen      Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet      Goedkeuring: Sabine De Laet

## 1. PRODUCTIDENTIFICATIE

Commerciële verkoopbenaming	Kaastaart Kadé natuur 1,75 kg		
Artikelnummer	240		
Productbeschrijving	Ambachtelijk bereide kaastaart vol verse kaas en room met onderaan een smaakvolle koekbodem met spelt. Geleverd met een apart zakje poedersuiker.		
Gedeclareerd gewicht of volume	1750	in g	met "e"
Verkocht	Per stuk		
EAN-code(s)	5425007930801		
Intrastat-code	19059070		

## 2. GEGEVENS PRODUCENT

### 2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS

Naam	Kadé bvba
Adres	Hagelberg 39 2440 GEEL
Tel. & Fax	+32 14266186 +32 14266181
Contactpersoon	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
Erkenningsnummer Toelating	K477 AER/ANT/007177



serveersuggestie

### 2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

Naam	DE LAET SABINE
Tel 24u/24 –7d/7	+32475649104
E-mail	sabine@paschka.be

## 3. PRODUCTSAMENSTELLING

### 3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Ingrediënten : Taart: Halfvolle verse kaas (31%) (afgeroomde gepasteuriseerde **melk**, room (**melk**), fermenten), room (**melk**) (28%), suiker, halfvolle gepasteuriseerde **melk**, gelatine (varken), magere **melk**poeder, vanillearoma, maltodextrine, voedingszuur (melkzuur, citroenzuur), gemodificeerd zetmeel, conserveermiddel (kaliumsorbaat). - Bodem: **Spelt**meel (bevat gluten), suiker, margarine (geraffineerde plantaardige oliën en vetten (zonnebloem, geheel geharde zonnebloem, kopra), water, emulgatoren (**soja**lecithine, mono- en diglyceriden van vetzuren), zout, suiker, voedingszuur (citraenzuur), natuurlijke aroma's, natuurlijke kleurstof (beta-caroteen)), hee*ei*, cacao*boter* coating (**melk**), rijsmiddel (natriumbicarbonaat), **soja** eiwitten, weipoeder (**melk**), zout, stabilisatoren (guargom, xanthaangom).

Ingrédients : Tarte: Fromage frais demi-écrémé (31%) (**lait** écrémé pasteurisé, crème (**lait**), ferments), crème (**lait**) (28%), sucre, **lait** pasteurisé demi-écrémé, gélatine (porc), poudre de **lait** maigre, arôme de vanille, maltodextrine, acidifiant (acide lactique, acide citrique), amidon modifié, conservateur (sorbate de potassium).- Biscuit: farine d'**épeautre** (contient gluten), sucre, margarine (huiles et graisses végétales raffinés (tournesol, tournesol totalement hydrogéné, coprah), eau, émulsifiants (lécithine de **soja**, mono- et diglycérides d'acides gras), sel, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorant naturel (bêta-carotène)), **oeuf**, enrobage beurre de cacao (**lait**), poudre à lever (bicarbonate de sodium), protéines de **soja**, lactosérum en poudre (**lait**), sel, stabilisants (gomme de guar, gomme xanthane).

### 3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Kaastaart Kadé natuur 1,75kg

Referentienr.:	240 – SPEC
Versiedatum:	28-09-2018
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

### 3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

### 3.4 CLAIMS (VERORDENING (EG) 1924/2006)

/

### 3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (VERORDENING (EG) n° 1829/2003 en 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003

## 4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

### 4.1 WETTELIJK TE DECLAREREN ALLERGENEN (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig in het bedrijf
<b>Glutenhoudende granen</b> tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Ja	Ja
<b>Schaaldieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Eieren</b> en producten ob hiervan	Ja	Ja
<b>Vis</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Pinda's</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Soja</b> en producten ob hiervan	Ja	Ja
<b>Melk</b> en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Ja
<b>Noten</b> (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Selderij</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Mosterd</b> en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Sesamzaad</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Lupine</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Weefdieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Neen	Ja

## 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Kaastaart KaDé natuur 1,75kg

Referentienr.:	240 – SPEC
Versiedatum:	28-09-2018
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen      Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet      Goedkeuring: Sabine De Laet

## 6. LOGISTIEK EN VERPAKKING

De producent garandeert dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen (EG) 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Goudkarton	Voedingskarton met OPP film	Diam.: 24cm	35
Transparante taartring	Cellofaan	Diam.: 24cm / hoogte: 5cm	14
Transparante taartrondel	Cellofaan	Diam.: 27cm	1
Transparante blister (doos)	PS	29cm x 29cm x 5cm	52,5
Transparant zakje (waar poedersuiker in zit)	LDPE	15cm x 11,5cm	3

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Vierkante, witte doos	29cm x 29cm x 7,5cm	185

### 6.3 TERTIAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Pallet	Europallet	120cm x 80cm x 14cm	20000
Wikkelfolie	Plastic		150

### 6.4 AANTAL

Aantal CE/karton	/
Aantal kartons per laag	12
Aantal lagen per pallet	6

## 7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING (EG) 1169/2011)

VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	285
	in kJ	1190
<b>Vetten</b>	in gram	16,7
waarvan verzadigd	g	11,19
<b>Koolhydraten</b>	in gram	27,3
waarvan suikers	g	16,5
<b>Eiwitten</b>	in gram	6,4
<b>Zout</b> (Natrium x 2,5)	in gram	0,28

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	24	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	21	
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		



**PRODUCTSPECIFICATIE:**  
Kaastaart Kadé natuur 1,75kg

Referentienr.:	240 – SPEC
Versiedatum:	28-09-2018
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

## 8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING

<b>Houdbaarheidsaanduiding volgens</b>	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	<b>Voorbeeld :</b>	28/09/18
<b>Houdbaarheidsaanduiding op</b>	Etiket op doos		
<b>Referentiestalen</b>	Worden bijgehouden per lotnummer		

## 8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

<b>Traceerbaarheid volgens</b>	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	<b>Voorbeeld :</b>	53901
<b>Lotaanduiding op</b>	Etiket op doos		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

### 9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

<b>Uitzicht / Beschrijving</b>	Ronde, witte kaastaart met een apart zakje poedersuiker bij.
<b>Smaak</b>	Typische smaak van verse kaas, room en speltbodem
<b>Geur</b>	Typische geur van verse kaastaart.
<b>Textuur</b>	Zacht en smeug met een speltbodem
<b>Kleur</b>	Wit met onderaan een bruin koekje.
<b>Metaaldetectie toegepast?</b>	Ja

### 9.2 FYSISCHE KENMERKEN

<b>Afmetingen</b> (lengte, dikte, diameter, ...)	
--	--

### 9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Analyse	Af productie ( kve/g)	Vervaldatum ( kve/g)
<b>Aërobe flora (zonder melkzuurbacteriën)</b>	<1000 kve/g	<10 000 kve/g
<b><i>Enterobacteriaceae</i></b>	< 50 kve/g	<500 kve/g
<b><i>E.Coli</i></b>	< 10 kve/g	<50 kve/g
<b><i>Stafylococ. aureus</i></b>	< 10 kve/g	≤100 kve/g
<b><i>Salmonella</i></b>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<b><i>Listeria</i></b>	Afwezig/25g	<100 kve/g
<b>Gisten en schimmels</b>	<500 kve/g	<1000 kve/g

## 10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

Deze kaastaart is een ideaal dessert dat je zo kan serveren met bloedsuiker, ofwel verder afwerken naar eigen wens en creativiteit. Enkele vbn van toppings zijn: coulis van frambozen met vers fruit, lemon curd met zure room, limoensap en stukjes ongezoeten pistache, verse chocolade saus met sprinkles chocolade, moka-crème met chocoladebonen en geschaafde chocolade, kort gestoofde aardbeien in hoeveboter met pernod en zwarte peper, enz..  
Een heerlijke kaastaart voor elke gelegenheid. Fris en zacht van smaak.