

Algemene informatie

	Ja / Nee	Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja	
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja	
Contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006		
Stremsel	Dierlijk	
Stremsel	Microbieel	Ja
Stremsel	Plantaardig	
Oorsprong melk	Buffel	
Oorsprong melk	Koe	Ja
Oorsprong melk	Geit	
Oorsprong melk	Schaap	

GMO= Genetisch gemodificeerde organismen

Allergenen

	Afwezig / Aanwezig	Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	Specifiëren welk type gluten
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk inclusief lactose	Aanwezig	melk	Ja	
Schaalvruchten (noten)	Afwezig		Nee	Specifiëren welk type noten
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227) moeten enkel worden aangevinkt als aanwezig wanneer de concentratie meer dan 10mg/kg of meer dan 10 mg/liter (uitgedrukt als SO₂).

Voedingswaarden

Portie grootte		320,0 g	g		
		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	343 kcal	1.098 kcal	kcal	55%
Energie	kJ	1.420 kJ	4.544 kJ	kJ	227%
Vet	TOTAAL	27,4 g	87,7 g	g	125%
Vet waarvan	Verzadigde vetten	19,2 g	61,4 g	g	307%
Vet waarvan	Mono-onverzadigde vetten		0,0 g	g	
Vet waarvan	Poly-onverzadigde vetten		0,0 g	g	
Vet waarvan	Transvetzuren		0,0 g	g	
Vet waarvan	Cholesterol		0,0 mg	mg	
Koolhydraten	TOTAAL	2,3 g	7,4 g	g	3%
Koolhydraten waarvan	Suikers	0,2 g	0,6 g	g	1%

Koolhydraten waarvan	Polyols		0,0 g	g	
Koolhydraten waarvan	Zetmeel		0,0 g	g	
Eiwitten		21,8 g	69,8 g	g	140%
Zout		1,70 g	5,44 g	g	91%
Mineralen waarvan	Natrium (Na)	600,0 mg	1.920,0 mg	mg	
Voedingsvezels		0,0 g	0,0 g	g	0%
Mineralen waarvan	Calcium (Ca)		0,0 mg	mg	
Mineralen waarvan	Fosfor (P)		0,0 mg	mg	
Mineralen waarvan	Kalium (K)		0,0 mg	mg	
Vitamines waarvan	A		0,0 µg	µg	
Vitamines waarvan	D		0,0 µg	µg	
Vitamines waarvan	E		0,0 µg	µg	
Vitamines waarvan	K		0,0 µg	µg	
Vitamines waarvan	B2		0,0 mg	mg	
Vitamines waarvan	C		0,0 mg	mg	
Vitamines waarvan	B12		0,0 µg	µg	

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene volgens EU 1169_2011 (8400kJ/2000 kcal)

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid	Opmerking
Type kaas	Halfharde kaas			
Kleur	licht geel met groene stippen			
Geur	mild			
Smaak	pesto'-achtig			
Korst	Korst: coating			
Textuur	smeuig			
Leeftijd			dag(en)	
Leeftijd		4	we(e)ken	
Leeftijd			maand(en)	

Voedingsinformatie

	Ja / Nee	Opmerking
Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Nee	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Nee	
Kosher	Ja	met microbiëel stremsel
Halal		
Lactosevrij	Ja	minder dan 0,2%
Light kaas		
Korst	Niet-eetbaar	

Een vegetariër, synoniem voor Lacto-ovo-vegetariër, eet geen producten afkomstig van gedode dieren. Hij eet geen vlees of vis en producten op basis van gelatine. Een vegetariër eet wel dierlijke producten zoals melk, kaas, eieren, Voor deze producten moeten er geen dieren worden gedood.

Een lacto-vegetariër eet wel melkproducten maar geen eieren.

Een ovo-vegetariër eet wel eieren maar geen melkproducten.

Een veganist eet en gebruikt geen producten van dierlijke oorsprong.

Kwaliteit

Houdbaarheid

	Norm	Eenheid	Opmerking
Houdbaarheid na productie		dag(en)	

Houdbaarheid bij levering	60	dag(en)	
Houdbaarheid na opening	7	dag(en)	

Metaaldetectie

		Ja / Nee	Norm	Eenheid
Metaaldetectie		nee		
Type testkogels	Ferro			mm
Type testkogels	Non-ferro			mm
Type testkogels	RVS			mm

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid	
Staphylococcus aureus		10.000	100.000	/g	Volgens Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Indien de tolerantie van 100.000 kve/g overschreden wordt, moet de proceshygiëne onderzocht worden.
Escherichia coli		10.000	100.000	/g	
Listeria monocytogenes		0	2.500	/25g	
Salmonella		0	0	/25g	
Coliformen				/g	
Enterobacteriaceae				/g	
Schimmels				/g	
Gisten				/g	
Vet op droge stof	50,00%			%	
Droge stof	53,00%			%	
Vocht	47,00%			%	
pH	5,40				
AW-waarde	0,95				

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid	
Vet op droge stof	50,00%			%	Volgens Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Indien de tolerantie van 100.000 kve/g overschreden wordt, moet de proceshygiëne onderzocht worden.
Droge stof	53,00%			%	
Vocht	47,00%			%	
pH	5,40				
AW-waarde	0,95				

Bewaarmethoden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur			6,00	°C
Bewaarmethoden na opening			6,00	°C
Diepvriezen toegelaten?				

Verpakking en logistieke informatie**Verpakking: algemeen**

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			
N2			%	
CO2			%	

Etikettering

			Opmerking
Lot	Vermeld	Ja	
Lot	Structuur		
Lot	Manier van aanbrenge		
Houdbaarheid	Vermeld	Ja	
Houdbaarheid	Indicatie	Tenminste houdbaar tot	
Houdbaarheid	Structuur	DD-MM-YY	
Houdbaarheid	Manier van aanbrenge	Etiket	

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN Code			
EAN type			
Lengte			mm
Breedte			mm
Hoogte		75,00	mm
Diameter (indien rond)		130,00	mm
Netto gewicht		1,00	kg
Bruto gewicht		1,00	kg
Omschrijving verpakking			

Colli

		Norm	Eenheid
EAN Code			
EAN type			
Per colli			stuk
Diameter (indien rond)			mm
Lengte			mm
Breedte			mm
Hoogte			mm
Netto gewicht			kg
Bruto gewicht			kg
Omschrijving verpakking	Normbak		

Palletisatie

		Norm	Eenheid
EAN Code			
EAN type			
Netto gewicht (kg)			kg
Netto gewicht (g)			g
Bruto gewicht (kg)			kg
Bruto gewicht (g)			g
Pallet type			
Pallet gewicht			g
Box type			
Box gewicht			g
Lengte (mm)			mm
Lengte (cm)			cm
Breedte (mm)			mm
Breedte (cm)			cm
Hoogte (mm)			mm
Hoogte (cm)			cm
Colli per laag			Colli
Colli per pallet			Colli
La(a)g(en) per pallet			layer(s)
Stuk per pallet			stuk

Sneetjes

		Norm	Eenheid
Lengte			mm
Breedte			mm
Dikte			mm
Aantal sneetjes			
Gewicht			g

Kubussen

	Norm	Eenheid
Lengte		mm
Breedte		mm
Hoogte		mm
Gewicht		g

Rasp

	Norm	Eenheid
Afmetingen rasp		mm

Fostplus**Primaire verpakking algemeen**

		Totaal gewicht éénmalige elementen	Totaal gewicht multipack elementen	Totaal gewicht herbruikbare elementen	Eenheid
Glas	001				g
Papier/karton (>85%)	002				g
Staal (>50%)	003				g
Aluminium (>50%, >50 micron)	004				g
Flessen en flacons in PET (en doppen in PET)	005				g
Flessen en flacons in HDPE (en doppen in HDPE)	006				g
Drankkartons	007				g

Primaire verpakking andere, recupereerbaar

		Totaal gewicht éénmalige elementen	Totaal gewicht multipack elementen	Totaal gewicht herbruikbare elementen	Eenheid
Plastiek	011				g
Samengestelde verpakking, voornaamste materiaal is papier-karton	012				g
Samengestelde verpakking	013				g
Samengestelde verpakking, voornaamste materiaal is plastic	014				g
Andere materialen	016				g

Primaire verpakking andere, niet-recupereerbaar

		Totaal gewicht éénmalige elementen	Totaal gewicht multipack elementen	Totaal gewicht herbruikbare elementen	Eenheid
Samengestelde verpakking, voornaamste materiaal is glas	017				g
Samengestelde verpakking	018				g
Andere materialen	019				g

Secundaire verpakking

		Totaal gewicht éénmalige elementen	Totaal gewicht herbruikbare elementen	Eenheid
Papier / karton	101			g
Plastiek	106			g
Hout	103			g

Verklaring

Wanneer één van de parameters van deze specificatiefiche veranderen, gelieve ons een aangepaste fiche te bezorgen zodat wij altijd over de laatste informatie over uw product beschikken.

Document opgemaakt op: 29/11/18

Naam: *Dries Debever*

Handtekening: 

