



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037
Keurmerk BE M-157-II EG

Datum revisie:
30/01/2018
Versie: 4
Eerste versie: 19/03/2014

Pagina: 1/2

PRODUCTSPECIFICATIE:
Inex halfvolle chocomelk 6 x 1L edge euro (art. 4330)

PRODUCTOMSCHRIJVING

Halfvolle chocomelk, UHT behandeld

INDIVIDUELE VERPAKKING

Inhoud: 1L
Netto gewicht: 1,060 kg
Bruto gewicht: 1,092 kg
Primaire verpakking: brikverpakking type edge
Verkoopseenheid: 6 x 1L
Aantal omverpakkingen per pallet : 130

NUTRITIONELE WAARDE per 100 ml

INGREDIENTEN

Energie: 326 kJ / 77 kcal
Vet: 1,6 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 1,0 g
Koolhydraten: 11,4 g
 waarvan suikers: 11,4 g
Eiwit: 3,5 g
Zout: 0,1 g

91,4% halfvolle MELK, suiker, 1,4% mager cacaoeinder (11% cacaoeinder), stabilisatoren (carrageen, cellulose, cellulosegom).

INSTRUCTIES VOOR BEWARING EN GEBRUIK

Bewaartemperatuur: kamertemperatuur (< 30°C)
Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum
Na opening, beperkt houdbaar bij max. 7°C
Schudden voor gebruik

EAN-CODE

Individueel: 5410441220144
Omverpakking: 5410441220151

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

Smaak, geur, kleur: typisch voor halfvolle gesteriliseerde chocomelk
Textuur: vloeibaar

CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN

pH: min. 6,4
Vet: min. 1,5%

MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Microbiologisch stabiel (1662/2006/EC)
Listeria monocytogenes (eind productieproces): afwezig per 25 g (2073/2005/EC)
Salmonella spp.: afwezig per 25 g



INEX NV
 Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
 Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037
 Keurmerk BE M-157-II EG

Datum revisie:
 30/01/2018
 Versie: 4
 Eerste versie: 19/03/2014

Pagina: 2/2

PRODUCTSPECIFICATIE:
Inex halfvolle chocomelk 6 x 1L edge euro (art. 4330)

INFORMATIE omtrent ALLERGENEN

| Bron | Aanwezig in product | | Vorm | Crosscontaminatie productielijn? | | Aanwezigheid in productiezone? | |
|---|---------------------|-----|---------------------|----------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| | Ja | Nee | | Ja | Nee | Ja | Nee |
| EU Richtlijn 1169/2011/EG | | | | | | | |
| Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen | | X | | | X | X | |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | | X | | | X | | X |
| Eieren en producten op basis van eieren | | X | | | X | | X |
| Vis en producten op basis van vis | | X | | | X | | X |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten | | X | | | X | | X |
| Soja en producten op basis van soja | | X | | | X | X | |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) | X | | Room, zuivelproduct | | | X | |
| Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten | | X | | | X | | X |
| Selderij en producten op basis van selderij | | X | | | X | | X |
| Mosterd en producten op basis van mosterd | | X | | | X | | X |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | | X | | | X | | X |
| Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten | | X | | | X | | X |
| Lupine en producten op basis van lupine | | X | | | X | | X |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren | | X | | | X | | X |
| ALBA / LeDa | | | | | | | |
| Lactose | X | | Room, zuivelproduct | | | X | |
| Cacao | X | | | | | X | |
| Glutamaat (E620 – E625) | | X | | | X | | X |
| Vlees van gevogelte | | X | | | X | | X |
| Koriander | | X | | | X | | X |
| Maïs | | X | | | X | X | |
| Peulvruchten | | X | | | X | | X |
| Rundvlees | | X | | | X | | X |
| Varkensvlees | | X | | | X | | X |
| Wortelen | | X | | | X | X | |

GMO Declaratie

Dit product bevat geen GMO ingrediënten (2001/18/EC, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC en 1946/2003).

Irradiatie Declaratie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten. (1999/2/EC)

Contaminanten en Residuen Declaratie

Dit product is conform met de huidig geldende Europese wetgeving inzake residuen en contaminanten:

- zware metalen (Richtlijn 1881/2006/EC)
- radioactieve contaminatie (Richtlijn 2016/52/EC)
- pesticiden en biociden (396/2005/EC, 2009/128/EC, 1107/2009, 528/2012)
- diergeneesmiddelen en groeipromotoren (470/2009/EC, 96/23/EC, 1831/2003/EC, 37/2010, 2001/82)

Dit product bevat geen aflatoxin M1 in een concentratie hoger dan 0,02 µg/kg (MONIMILK) (1881/2006 EC)

Dit product bevat geen dioxines en PCBs (dioxin like) in een concentratie hoger dan 5,5 WHO-TEQ pg/g (som - MONIMILK) (1881/2006 EC)

Dit product is of bevat geen nano-materiaal (volgens Aanbeveling 2011/696/EG, Verordening 1169/2011/EG en Verordening 2015/2283/EG)

Declaratie voedingsgeschiktheid verpakkingsmaterialen

De gebruikte primaire verpakkingsmaterialen zijn conform aan de Europese Verordeningen 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011.

Luc Caron
 QC en QA Manager Inex NV

Johan Geeroms
 R&D Manager