

	Eindproductspecificatie	Pagina: 1/4
	<p>‘T Boerinneke</p> <p>www.boerinneke-marino.be</p> <p>info@boerinneke-marino.be Tel: +32 52 33 29 28</p>	Datum: 13/12/2017

1. Product / Produit / Product

8003 - Hazelnootpasta 13%

8003 - Pâte à tartiner Noisette 13%

8003 - Cocoa spread Hazelnut 13%

Gewicht / poids / weight: e 20g, e 200g, e 400g, e 1kg

2. Samenstelling / Composition / Composition

Ingrediënten: Suiker, plantaardige oliën en vetten (koolzaad, palm, kokos), **hazelnoten** (13%), magere cacaopoeder, magere **melk**poeder, weipoeder (**melk**), **sojabloem**, emulgator: **sojalecithine**

Ingrédients: Sucre, huiles et graisses végétaux (colza, palme, coco), **noisettes** (13%), cacao maigre en poudre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), farine de **soja**, émulsifiant: **lécithine de soja**

Ingredients: Sugar, vegetable oils and fat (cole seed, palm, coconut), **hazelnuts** (13%), fat-reduced cocoa powder, skimmed **milk** powder, whey powder (**milk**), **soy** flour, emulsifier: **soy** lecithin.

3. Voedingswaardes / valeurs nutritionnelles / nutritional values

Voedingswaardevermelding Déclaration nutritionnelle Nutrition declaration	Per 100g Par 100g Per 100g
Energie Energie Energy	2339 kJ 561 kcal
Vetten Matières grasses Fat	36,1 g
- Waarvan verzadigde vetzuren Dont acides gras saturés Of which saturates	7,3 g
Koolhydraten Glucides Carbohydate	52,9 g
- Waarvan suikers Dont sucres Of which sugars	51,1 g
Eiwitten Protéines Proteins	5,3 g
Zout Sel Salt	1,76 g

	Eindproductspecificatie	Pagina: 2/4
	'T Boerinneke www.boerinneke-marino.be info@boerinneke-marino.be Tel: +32 52 33 29 28	Datum: 13/12/2017

4. Houdbaarheid / Durée de conservation / Shelf life

15 maanden na productie
 15 mois après production
 15 months after production

5. Bewaring / Conservation / Storage

Bij kamertemperatuur bewaren (17 - 24°C).
 Conserver à la température ambiante (17 - 24°C).
 Store at room temperature (17 - 24°C).

6. Microbiologische waarden / Informations microbiologiques / microbial data

Totaal kiemgetal Totaux aérobies Total plate count	< 10.000 kve/ g < 10.000 CFU/ g
Salmonella Samonelle Salmonella	Afwezig / 25 g Absent / 25 g
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	< 100 kve/ g < 100 CFU/ g
Gisten en schimmels Levures et moisissures Yeasts and moulds	< 500 kve / g < 500 CFU/ g

7. Allergenen / Allergènes / Allergens

Allergeen	Allergène	Allergen	Recept / recette / recipe	Sporen / traces
Gluten	Gluten	Gluten	-	-
- Tarwe	- Blé	- Wheat	-	-
Schaaldieren	Crustacés	Crustaceans	-	-
Eieren	Oeufs	Eggs	-	-
Vis	Poissons	Fish	-	-
Pinda	Cacahuètes	Peanuts	-	-
Soja	Soja	Soybeans	+	+
Melk (incl. lactose)	Lait (y compris lactose)	Milk (incl. lactose)	+	+
Noten:	Fruits à coques :	Nuts:		
- Amandelen	- Amandes	- Almonds	-	+
- Hazelnoten	- Noisettes	- Hazelnuts	+	+
- Pistachenoten	- Pistaches	- Pistachio nuts	-	+
Selderij	Céleri	Celery	-	-

	Eindproductspecificatie	Pagina: 3/4
	<p>'T Boerinneke</p> <p>www.boerinneke-marino.be</p> <p>info@boerinneke-marino.be Tel: +32 52 33 29 28</p>	Datum: 13/12/2017

Allergeen	Allergène	Allergen	Recept / recette / recipe	Sporen / traces
Mosterd	Moutarde	Mustard	-	-
Sesamzaad	Sésame	Sesame seeds	-	-
Zwavel dioxide en sulfiet (>10 mg/kg)	Anhydridesulfureux et sulfites (>10 mg/kg)	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-	-
Lupine	Lupin	Lupin	-	-
Weekdieren	Mollusques	Molluscs	-	-

8. Wetgeving / Législation / Legislation

-Verordening (EG) Nr 852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

-Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

-Regulation (EC) No 852/2004 of the European parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

9. Adres / Adresse/ Address

'T Boerinneke
Kuitegemstraat 33
2890 Sint-Amands

Herkomst / l'origine / origin: België / Belgique / Belgium

	Eindproductspecificatie	Pagina: 4/4
	<p>'T Boerinneke</p> <p>www.boerinneke-marino.be</p> <p>info@boerinneke-marino.be Tel: +32 52 33 29 28</p>	Datum: 13/12/2017

10. GGO verklaring / Déclaration OGM / GMO statement

-Hierbij kunnen we verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten (Genetisch Gemanipuleerde Organismen).

-Nous pouvons déclarer que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

-Hereby we can confirm that our finished products don't contain GMO (Genetically Modified Organisms).

11. Verklaring van overeenstemming / Déclaration de conformité / Declaration of compliance

-Hierbij kunnen we verklaren dat het productieproces en de eindproducten van Boerinneke voldoen aan de Verordening nr. 1935/2004 en VO 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

-Nous pouvons déclarer que le processus de production et les produits finis de Boerinneke rencontrent le Règlement no. 1935/2004 et VO 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

-We can declare that the production processes and the final products of Boerinneke meet the Regulation no. 1935/2004 and 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food.