

	PRODUCTSPECIFICATIE	DOC 006
	Bruschetta	Pag 1/5

1. PRODUCTBESCHRIJVING



Bruschetta heeft een crottin als basis ,die wordt bereid uit rauwe hoefemelk na toevoeging van zuursel en dierlijk stremsel . Het word gewikkeld in de bruschette mix (zie ingrediënten) . Het is een vers kaasje dat direct kan geconsumeerd worden.

2. INGREDIËNTEN

- ❖ Gefermenteerde rauwe melk,
- ❖ Zout
- ❖ Tomaat
- ❖ Uien
- ❖ Knoflook
- ❖ Paprika
- ❖ Oregano
- ❖ Basilicum

3. VERPAKKING

- ❖ Consumer consumer unit

- EAN13: 5425016330289
- PP blister
- PP overdeksel
- Afgesloten met sealfolie (pp) ,gevacumeerd en begast met 30% CO2 en 70% N
- Conditionering: 135 gram
- Afmeting : rond/ diameter 95mm ,65mm hoog

❖ Secundaire verpakking, Transport Unit (TU)

- EAN 14 : **15425016330286**
- Secundaire verpakking bevat 6 consumer units verpakt in kartonnen stapeltray
- Conditionering : +/- 840 g
- Afmeting: L:305 mm / B: 198 mm / h : 68 mm

❖ Palletisatie

- Euro pallet met 16 secundaire verpakkingen (4 x 4) per laag
- Maximum 16 lagen hoog gestapeld (totaal 256 trays /1536 cu's)
- Conditionering : +/- 263 kg
- Afmetingen : B : 80 cm / L : 122 cm / H : 123 cm

4. BEWARING en transport

- kerntemperatuur: maximaal 7°C

5. ETIKETTERING

Iedere eindverpakking draagt een etiket met minimaal volgende gegevens :

- Barcode : EAN **5425016330159**
- Naam en telefoonnummer van onze boerderij
- Omschrijving van het product
- Netto gewicht
- Bewaaromstandigheden (Koel bewaren (4- 6°C)
- Te gebruiken tot : dag, maand en jaar.
- Lotnummer
- Verpakt onder beschermde atmosfeer
- Ingrediënten
- Voedingsmiddelentabel
- Vermelding van allergenen staan vetgedrukt in de ingrediëntenlijst

6. Conditionering ±135gram

7. BEWARING

- gebeurt in KOELCEL ,KOELTOOG
- kerntemperatuur: maximaal 7°C

8. ETIKETTERING

- Vers STUKPRODUCT gegevens zie factuur of levering bon

Productiedatum = factuurdatum (of levering bon) – 3 dagen

- Verpakte versie : Voorzien van boven etiket en onder etiket met de wettelijke
- Informatie

6. BACTERIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

- Staphylococcus aureus < 10 kve /gram
- Salmonella Afwezig op 25 gram
- Listeria monocytogenes Afwezig op 25 gram

8. HOUDBAARHEID:

- ❖ Als stukproduct 14 dagen na productiedatum
- ❖ Verpakt onder beschermde atmosfeer 28 dagen

9. VOEDINGSMIDDELEN TABEL

PARAMETER	Waarde	EENHEID
As	0.75	g/100g
Kcal	243	Kcal/100g
kJ	1006	kJ/100g
Droge stof	44	g/100g
Eiwit	12.4	g/100g
Koolhydraten	3.9	g/100g
Natrium	0.061	g/100g
Opgeloste suikers(na inversie uitgedrukt als glucose	3.3	g/100g
Vet (Totaal)	19.9	g/100g
Vetzuren mono onverzadigd	28.6	g/100g
Vetzuren poly onverzadigd	3.6	g/100g
Vetzuren trans	1.1	g/100g
Vetzuren verzadigd vet	66.4	g/100g
Vocht	40.2	g/100g
Voedingsvezel	1	g/100g

10. ALBA- lijst

Allergenen			
Aanwezig in het product	ja	nee	Aanwezig in het bedrijf
koemelkeiwit		x	
lactose	x		
kippenei		x	
soja eiwit		x	
soja olie		x	
gluten		x	
tarwe		x	
rogge		x	
rundsvlees		x	
varkensvlees		x	
kippenvlees		x	
vis		x	
schaal- en schelpdieren		x	
maïs		x	
cacao		x	
gist		x	
peulvruchten		x	
noten		x	x
notenolie		x	
pinda's		x	
sesamzaad		x	
glutaminaat (E620 – E625)		x	
benzoëzuur en parabenen ((E210 – E19)		x	
azo-kleurstoffen (E110, E122, E123, E124, E151)		x	
tartrazine (E102)		x	
kaneel			x
vanilline		x	
koreander		x	
selderij		x	x
umbelliferae		x	
Mosterd en producten op basis van mosterd.		x	x

Zwavel dioxide en sulfieten		x	
Lupine en producten op basis van lupine		x	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		x	