

**PRODUCT IDENTIFICATIE**

Verkoopsbenaming	Cabour
Land van herkomst	België
Arikelnummer	
Intrastatcode	

**PRODUCT**

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koeMELK; zout; dierlijk stremsel; melkzuurfermenten (suiker, maltodextrine); zuurteregelaar: E509

**Bijkomende vermeldingen op de verpakking**

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen
“met zoetstof(fen):”	Neen
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

**GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en).

**Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)**

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

**LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES**
**Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)**

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk, uitgezonderd lactose	+
Lactose	+
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-



**INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING**

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

**SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN**

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	7
Bewaartemperatuur	Gekoeld bewaren bij max 7°C		
Houdbaarheid			

**Aanduiding van de houdbaarheid**

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = “te gebruiken tot”	Voorbeeld: 12.01.2016
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

**Aanduiding van de partij**

Lot	Voorbeeld: 60101
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

**PRODUCTKENMEKREN**
**Microbiologische kenmerken**

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
E. Coli	1 000	1 000
Coagulase positieve staphylococcen	1 000	100 000
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	100
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g

**NUTRITIONELE GEGEVENS**

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	329
	in kJoule	1375
eiwitten	in gram	23
koolhydraten	in gram	0
waarvan suikers	in gram	0
vetten	in gram	26
waarvan verzadigd	in gram	17
zoutgehalte	in gram	1.5