

**1. PRODUCTIDENTIFICATIE**

<b>Commerciële verkoopsbenaming</b>	Chocbloc chocolade 1,2 kg		
<b>Artikelnummer</b>	1		
<b>Productbeschrijving</b>	Chocbloc vol verse kaas en chocolade. Een echte lekkernij op de boterham of als tussendoortje met grissini's.		
<b>Gedeclareerd gewicht of volume</b>	1200	<b>in g</b>	<b>met "e"</b>
<b>Verkocht</b>	Per stuk		
<b>EAN-code(s)</b>	5425007930108		
<b>Intrastat-code</b>	04069099		

### 3. PRODUCTSAMENSTELLING

#### 3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING 1169/2011)

**Ingrediënten:**

Plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), gehard plantaardig vet (kopra), verse halfvette kaas (32,5%) (**melk**), suiker, fondant chocolade (4,7%) (cacaomassa, suiker, emulgator: **soja**lecithine, vanille-aroma), **melk**chocolade hagelslag (suiker, cacaomassa, volle **melk**poeder, cacaoboter, dextrose, mager cacaopoeder, emulgator: raapzaadlecithine), **soja**proteïne, weipoeder (**melk**), emulgatoren: **soja**lecitine, mono- en diglyceriden, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guargom, xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma.

**Ingrédients:**

Huiles et graisses végétales (palme, colza), graisse végétale hydrogénée (copra), fromage frais demi-écrémé (32,5%) (**lait**), sucre, chocolat noir (4,7%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme de vanille), granulés chocolat au **lait** (sucre, masse de cacao, **lait** entier en poudre, beurre de cacao, dextrose, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lécithine de colza), protéine de **soja**, poudre de lactosérum (**lait**), émulsifiants: lécithine de **soja**, mono- et diglycérides, stabilisants: gomme de caroube, gomme guar, gomme xanthane, conservateur: sorbate de potassium, arôme.

#### 3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

Geen

#### 3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

#### 3.4 CLAIMS (VERORDENING 1169/2011)

/

#### 3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (VERORDENING (EG) n° 1829/2003 en 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003

## 4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 WETTELIJK TE DECLAREREN ALLERGENEN (VERORDENING 1169/2011)			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	De verantwoordelijke ingrediënt(en)	Allergenen aanwezig in het bedrijf
<b>Glutenhoudende granen en producten ob hiervan</b>	Neen		Ja
tarwe	Neen		Ja
rogge	Neen		Neen
haver	Neen		Neen
gerst	Neen		Neen
kamut	Neen		Neen
spelt	Neen		Neen
<b>Schaaldieren en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Eieren en producten ob hiervan</b>	Neen		Ja
<b>Vis en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Pinda's en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Soja en producten ob hiervan</b>	Ja	Margarine, fondant chocolade, stabilisator	Neen
<b>Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)</b>	Ja	Verse kaas, chocolade stabilisator	Neen
<b>Schaalvruchten</b>	Neen		Ja
amandelen	Neen		Neen
hazelnoten	Neen		Ja
walnoten	Neen		Neen
cashewnoten	Neen		Neen
pecannoten	Neen		Neen
paranoten	Neen		Neen
pistachenoten	Neen		Neen
macadamianoten	Neen		Neen
<b>Selderij en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Mosterd</b>	Neen		Ja
<b>Sesamzaad en producten ob hiervan</b>	Neen		Ja
<b>Lupine en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Weekdieren en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO<sub>2</sub></b>	Neen		Ja

<b>4.2 ANDERE INGREDIËNTEN EN HUN AFGELEIDEN</b>		
<b>Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten</b>	<b>Aanwezig als ingrediënt</b>	<b>De verantwoordelijke ingrediënt(en)</b>
<b>Rund</b>	Neen	
<b>Varken</b>	Neen	
<b>Kip</b>	Neen	
<b>Maïs</b>	Neen	
<b>Cacao</b>	Ja	Chocolade
<b>Gist</b>	Neen	
<b>Peulvruchten</b>	Neen	
<b>Kaneel</b>	Neen	
<b>Vanilline</b>	Ja	Fondant chocolade
<b>Koriander</b>	Neen	
<b>Schermbloemigen (Umbelliferae)<sup>1</sup></b>	Neen	
<b>Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)</b>	Neen	
<b>Toegevoegde guanylaten &amp; inosinaten (E626 t/m E633)</b>	Neen	
<b>Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219)</b>	Neen	
<b>Azo-kleurstoffen (E102, E104, E107, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155, E180)</b>	Neen	
<b>Aspartaam (E951)</b>	Neen	
<b>Cyclamaten (E952)</b>	Neen	
<b>Saccharine &amp; zouten (E954)</b>	Neen	
<b>Gallaten (E310 tot E312)</b>	Neen	
<b>BHA of BHT (E320 en E321)</b>	Neen	
<b>Fructose</b>	Ja	Margarine
<b>Saccharose</b>	Ja	Margarine

## 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

<sup>1</sup> zoals onder ander anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, selder, venkel, wortelen, e.d.

## 6. LOGISTIEK EN VERPAKKING

De producent garandeert dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Code*	Materiaal	Gewicht van verpakking in gram
	011	Wit plasticen schaalpje	37
	011	Plastic folie	2,5
Type materiaal	Wit plasticen schaalpje		
Afmetingen (LxBxH)	L: 255 mm x B: 135 mm		
Dikte			
Type Folie (materiaal)	Plastic		
Afmetingen (LxBxH)	L: 590 mm x B: 410 mm		
Dikte			
Gewicht folie	2,5 g		
Aantal etiketten			
Gewicht alle etiketten			
Andere primaire verpakkingsmaterialen			
Tara (folie+schaal+etiket)			
Type bedrukkingen (type inkt + kleuren)			
Kwaliteit bedrukkingen			

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Code*	Materiaal	Gewicht van verpakking in gram
	002	Kartonnen doos	89,5
Type (omschrijving, onderdelen, dikte)	Rechthoekige, witte doos		
Afmetingen (LxBxH)	270 mm x 145 mm x 120 mm		
Type bedrukking (type inkt + kleuren)			
Kwaliteit bedrukkingen			
Aantal etiketten	1		
Gewicht alle etiketten	1g		

6.3 TERTIAIRE VERPAKKING			
Type pallet	Code*	Materiaal	Gewicht van verpakking in gram
	103	Recycleerbaar hout	20000
Afmetingen (LxBxH)	120 cm x 80 cm x 14cm		
Gewicht wikkelfolie	150 g		
Gewicht beschermkarton			

6.4 AANTAL	
Aantal stuks per CE	1
Aantal CE/karton (indien variabel gewicht in kg)	/
Aantal kartons per laag	20
Aantal lagen per pallet	8
Pallethoogte (geladen) (inclusief pallet)	1,10 m
Brutogewicht pallet	± 235 kg

## 7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING 1169/2011)

7.1 VOEDINGSWAARDEN (PER 100G)	eenheid	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	417
	in kJ	1733
<b>Eiwitten</b>	in gram	3,9
<b>Koolhydraten</b>	in gram	31,2
waarvan <b>suikers</b>	g	28,8
waarvan <b>zetmeel</b>	g	
waarvan <b>polyolen</b>	g	
<b>Vetten</b>	in gram	30,7
waarvan <b>verzadigd</b>	g	13,8
waarvan <b>mono-onverzadigd</b>	g	
waarvan <b>poly-onverzadigd</b>	g	
waarvan <b>Ω-6-vetzuren</b>	g	
waarvan <b>Ω-3-vetzuren</b>	g	
waarvan <b>trans</b>	g	
waarvan <b>cholesterol</b>	mg	
<b>Voedingsvezels</b>	in gram	
<b>Natrium</b>	in gram	
<b>Zout</b> (Natrium x 2,5)	in gram	<0,0625

7.2 VITAMINEN & MINERALEN		Product zoals verkocht			
VITAMINEN	ADH volgens Richtlijn 2008/100/EG	gemiddeld per 100 g/ml	% ADH	gemiddeld per portie	% ADH
Vitamine A (retinol) (µg)	800 µg				
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,1 mg				
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,4 mg				
Vitamine B3 (niacine) (mg)	16 mg				
Vitamine B5 (pantotheenzuur) (mg)	6 mg				
Vitamine B6 (pyridoxine) (mg)	1,4 mg				
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	2,5 µg				
Vitamine C (L-ascorbinezuur) (mg)	80 mg				
Vitamine D (calciferol) (µg)	5 µg				
Vitamine E (als alfa-tocoferol) (mg)	12 mg				
Vitamine H (biotine) (mg)	50 µg				
Vitamine K (fytomenadion) (µg)	75 µg				
Vitamine B9 (foliumzuur) (µg)	200 µg				
<b>MINERALEN</b>					
Calcium (mg)	800 mg				
Fosfor (mg)	700 mg				
IJzer (mg)	14 mg				
Magnesium (mg)	375 mg				
Zink (mg)	10 mg				
Jood (µg)	150 µg				
Andere					

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen	50	52
Houdbaarheid bij levering	Dagen	39	
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		

8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING			
<b>Houdbaarheidsaanduiding volgens</b>	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	<b>Voorbeeld :</b>	02/01/15
<b>Houdbaarheidsaanduiding op</b>	Het etiket aan de zijkant van de doos		
<b>Referentiestalen</b>	Worden bijgehouden per lotnummer		

8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)			
<b>Traceerbaarheid volgens</b>	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	<b>Voorbeeld :</b>	50101
<b>Lotaanduiding op</b>	Het etiket aan de zijkant van de doos		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN (desgevallend na bereiden (zie punt 10))	
<b>Uitzicht / Beschrijving</b>	Rechthoekige, lichtbruine smeerpasta met een garnering van melkchocolade hagelslag.
<b>Smaak</b>	Typische smaak van verse kaas en chocolade.
<b>Geur</b>	Typische geur van verse kaas en chocolade.
<b>Textuur</b>	Goed smeerbaar, smeugig en zacht.
<b>Kleur</b>	Lichtbruin.

9.2 FYSISCHE KENMERKEN	
<b>Afmetingen</b> (lengte, dikte, diameter, ...)	

9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN (enkel relevante micro-organismen invullen)			
MICRO-ORGANISME	AF FABRIEK		EINDE HOUDBAARHEID
	TYPISCHE WAARDE	MAX WAARDE	MAX WAARDE
<b>Aëroob mesofiel kiemgetal (exclusief melkzuurbacteriën)</b>	100	1.10 <sup>3</sup>	< 1.10 <sup>4</sup>
<b>Enterobacteriaceae</b>	<100	<100	< 1.10 <sup>3</sup>
<b>Coliformen</b>	<100	<100	< 1.10 <sup>3</sup>
<b>Staphylococcus aureus</b>	<10	<100	100
<b>Salmonellae spp.</b>	Afwezig in 25g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	100 kve / g
<b>Gisten</b>	<100	100	< 1.10 <sup>3</sup>
<b>Schimmels</b>	<100	100	< 1.10 <sup>3</sup>



## **10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP**

Smeerbare pasta vol verse kaas en chocolade.  
Ideaal als broodbeleg, als tussendoortje met grissini's of op een toastje.