

1. PRODUCTIDENTIFICATIE

Commerciële verkoopbenaming	Choka Kapas 1,2 kg		
Artikelnummer	200		
Productbeschrijving	Verse smeerpasta met halfvolle verse kaas en chocolade. Heerlijk als broodbeleg met de volle smaak van Belgische chocolade. Bovenaan voorzien van een couverture van fondantchocolade.		
Gedeclareerd gewicht of volume	1200	in g	met "e"
Verkocht	Per stuk		
EAN-code(s)	5425007936056		
Intrastat-code	04069099		

2. GEGEVENS PRODUCENT

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS

Naam	KaDé bvba
Adres	Hagelberg 39 2440 GEEL
Tel. & Fax	+32 14 26 61 86 +32 14 26 61 81
Contactpersoon commercieel	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
Contactpersoon kwaliteit	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
Erkenningsnummer Toelating	K477 AER/ANT/007177
Certificatie	FSSC22000
Certificatieorganisme	Quality Partner



2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

Naam	DE LAET SABINE
Tel 24/24h -7/7d	+32475649104
E-mail	sabine@paschka.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING 1169/2011)

Ingrediënten:

Plant aardige oliën en vetten, (palm, koolzaad), gehard plantaardig vet (kopra), verse halfvette kaas (31%) (**melk**), suiker, fondant chocolade (8%) (cacaomassa, suiker, emulgator: **soja**lecithine, vanille-aroma), **melk**, glucosestroop, **hazelnoten**, invertsuikerstroop, **eidooier**, **soja**proteïne, weipoeder (**melk**), fondant chocoladevlokken (**melk**, **soja**), gekarameliseerde suiker, emulgatoren: **soja**lecitine, mono- en diglyceriden, stabilisatoren: guar gom, xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma.

Ingrédients:

Huiles et graisses végétales (palme, colza), graisse végétale hydrogénée (copra), fromage frais demi-écrémé (31%) (**lait**), sucre, chocolat noir (8%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme de vanille), **lait**, sirop de glucose, **noisettes**, sirop de sucre inverti, jaune d'**oeuf**, protéine de **soja**, poudre de lactosérum (**lait**), granulés de chocolat noir (**lait**, **soja**), sucre caramélisé, émulsifiants: lécithine de **soja**, mono- et diglycérides, stabilisants: 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
Glutenhoudende granen en producten ob hiervan	Neen		Ja
tarwe	Neen		Ja
rogge	Neen		Neen
haver	Neen		Neen
gerst	Neen		Neen
kamut	Neen		Neen
spelt	Neen		Neen
Schaaldieren en producten ob hiervan	Neen		Neen
Eieren en producten ob hiervan	Ja	Eidooier	Neen
Vis en producten ob hiervan	Neen		Neen
Pinda's en producten ob hiervan	Neen		Neen
Soja en producten ob hiervan	Ja	Margarine, chocolade, emulgator	Neen
Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Verse kaas, melk, chocolade, weipoeder	Neen
Schaalvruchten	Ja	Hazelnoten	Neen
amandelen	Neen		Neen
hazelnoten	Ja	Hazelnoten	Neen
walnoten	Neen		Neen
cashewnoten	Neen		Neen
pecannoten	Neen		Neen
paranoten	Neen		Neen
pistachenoten	Neen		Neen
macadamianoten	Neen		Neen
Selderij en producten ob hiervan	Neen		Neen
Mosterd	Neen		Ja
Sesamzaad en producten ob hiervan	Neen		Ja
Lupine en producten ob hiervan	Neen		Neen
Weekdieren en producten ob hiervan	Neen		Neen
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂	Neen		Ja

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

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

¹ 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	Plastiek bakje donkerbruin	45g
	011	Plastiek deksel semi-transparant	30g
Type materiaal	cpp		
Afmetingen (LxBxH)	21cm x 14,5cm x 9cm		
Dikte	4mm		
Type Folie (materiaal)			
Afmetingen (LxBxH)			
Dikte			
Gewicht folie			
Aantal etiketten	1		
Gewicht alle etiketten	2g		
Andere primaire verpakkingsmaterialen			
Tara (folie+schaal+etiket)	77g		
Type bedrukkingen (type inkt + kleuren)			
Kwaliteit bedrukkingen			

6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Code*	Materiaal	Gewicht van verpakking in gram
Type (omschrijving, onderdelen, dikte)			
Afmetingen (LxBxH)			
Type bedrukking (type inkt + kleuren)			
Kwaliteit bedrukkingen			
Aantal etiketten			
Gewicht alle etiketten			

6.3 TERTIAIRE VERPAKKING			
Type pallet	Code*	Materiaal	Gewicht van verpakking in gram
	103	Recycleerbaar hout	±23000g
Afmetingen (LxBxH)	120 x 80 x 115		
Gewicht wikkelfolie	150g		
Gewicht beschermkarton			

6.4 AANTAL	
Aantal stuks per CE	1
Aantal CE/karton (indien variabel gewicht in kg)	/
Aantal kartons per laag	25
Aantal lagen per pallet	6
Pallethoogte (geladen) (inclusief pallet)	150 kartons ±80cm hoog
Brutogewicht pallet	± 212kg

7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING 1169/2011)

7.1 VOEDINGSWAARDEN (PER 100G)	eenheid	Gemiddeld per 100 g/ml
Energetische waarden	in kcal	487
	in kJ	2020
Eiwitten	in gram	2,9
Koolhydraten	in gram	32,4
waarvan suikers	g	27
waarvan zetmeel	g	
waarvan polyolen	g	
Vetten	in gram	38
waarvan verzadigd	g	16,6
waarvan mono-onverzadigd	g	
waarvan poly-onverzadigd	g	
waarvan Ω-6-vetzuren	g	
waarvan Ω-3-vetzuren	g	
waarvan trans	g	
waarvan cholesterol	mg	
Voedingsvezels	in gram	
Natrium	in gram	
Zout (Natrium x 2,5)	in gram	0,119

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				
MINERALEN					
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	54	56
Houdbaarheid bij levering	Dagen	50	53
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		

8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING			
Houdbaarheidsaanduiding volgens	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot ddmjij"	Voorbeeld :	030315
Houdbaarheidsaanduiding op	Het etiket bovenaan de doos		
Referentiestalen	worden bijgehouden per productiebatch		

8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)			
Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	Voorbeeld :	21001
Lotaanduiding op	De verkoopseenheid, aangebracht via etiket op plastic bakje.		

9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN (desgevallend na bereiden (zie punt 10))	
Uitzicht / Beschrijving	Lichtbruine smeerpasta met een toplaag van fondant chocolade, afgevuld in een rechthoekig plastic bakje.
Smaak	Typische smaak van verse kaas, chocolade en hazelnoten.
Geur	Typische geur van chocolade.
Textuur	Goed smeerbaar, smeuïg en zacht
Kleur	Lichtbruin

9.2 FYSISCH KENMERKEN	
Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)	

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

10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

Heerlijk als broodbeleg of tussendoortje met grissini's.