

	PRODUCTSPECIFICATIE <b>CROTTIN peper</b>	DOC 006
		Pag 1/4

## 1. PRODUCTBESCHRIJVING



De crottin wordt bereid uit rauwe hoefmelk na toevoeging van zuursel en dierlijk stremsel. Het is een vers kaasje gewikkeld in gebroken zwarte peper, dat direct kan geconsumeerd worden maar ook verder geaffineerd tot een gerijpt geitenkaasje .

## 2. INGREDIENTEN

- ❖ Gefermenteerde rauwe geitenmelk afkomstig van onze eigen geiten
- ❖ Zout
- ❖ Zwarte peper

## 3. VERPAKKING

- Stukproduct omwille van z'n specifiek karakter / word geleverd los in doosjes met boterpapier.
- ❖ Consumer unit
  - EAN13: 5425016330180
  - 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 : 15425016330187
- 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 5425016330180
- 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

- kerntemperatuur: maximaal 7°C

8. BACTERIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

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

8. HOUDBAARHEID:

- ❖ 60 dagen na productiedatum.(vanwege z'n specifiek karakter/AFFINAGE)  
Na ongeveer 10 dagen begint de crottin een natuurlijke rijping te vertonen. (ontwikkeling korstje)
- ❖ Verpakt onder beschermde atmosfeer 28 dagen

#### 10. VOEDINGSMIDDELEN TABEL

<b>PARAMETER</b>	<b>Waarde</b>	<b>EENHEID</b>
As	0.63	g/100g
Kcal	191	Kcal/100g
kJ	794	kJ/100g
Droge stof	33.4	g/100g
Eiwit	7.30	g/100g
Koolhydraten	11.9	g/100g
Natrium	0.025	g/100g
Opgeloste suikers(na inversie uitgedrukt als glucose	10.9	g/100g
Vet ( Totaal)	12.4	g/100g
Vetzuren mono onverzadigd	3.2	g/100g
Vetzuren poly onverzadigd	0.6	g/100g
Vetzuren trans	< 0.1	g/100g
Vetzuren verzadigd vet	8.5	g/100g
Vocht	66.6	g/100g
Voedingsvezel	1.2	g/100g

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
Zwaveldioxide en sulfieten		X	
Lupine en producten op basis van lupine		X	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X	