

Artikel:	<i>Geitenkaas natuur.</i>	FOTO
Omschrijving:	<i>Verse kaas op basis van gepasteuriseerde geitenmelk. De kaas heeft een semi-vaste structuur, wit van kleur met een frisse, licht zurige geur en smaak.</i>	
Portiegewicht:	<i>110 g</i>	

Ingrediënten:

*Verse geitenkaas [gepasteuriseerde **geitenmelk**, zout, stremsel, zuursel].*

Bevat: melk.

Voedingswaarde gebruiksklare product (*):

Parameter:	Waarde per 100 g	
Water:	<i>56,40</i>	
Eiwit:	<i>14,70</i>	
Vetten:	<i>27,10</i>	
verzadigd:	<i>19,70</i>	
enkelvoudig onverzadigd:	<i>6,00</i>	
meervoudig onverzadigd:	<i>0,70</i>	
Koolhydraten:	<i>1,00</i>	
suikers:	<i>0,70</i>	
Zout:	<i>0,42</i>	
Energetische waarde:	<i>306 kcal = 1.270 kJ</i>	

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Gisten	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>100.000</i>
Schimmels	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>geen visuele groei</i>
E. coli	<i>100</i>	<i>1.000</i>	<i>1.000</i>
Staphylococcus aureus	<i>10</i>	<i>100</i>	<i>100.000</i>
Salmonella	<i>Afw in 25 g</i>	<i>Afw in 25 g</i>	<i>Afw in 25 g</i>
Listeria monocytogenes	<i>Afw in 25 g</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

(**) Microbiologische doelstellingen obv de criteria, vastgelegd in VO 2073/2005/EG inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, en de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de faculteit Bio-Ingénieurswetenschappen RUG (Versie 2010).

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

De producten worden op ambachtelijke doch vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens:

Het product wordt verpakt in materialen die voldoen aan Verordening 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen, en Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Het product wordt verpakt onder beschermende atmosfeer (30%CO₂ + 70% N₂).

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: *Gekoeld bij < 4 °C*

Houdbaarheid: *Bij de aangeduide temperatuur blijft het product in gesloten verpakking te gebruiken tot de aangeduide houdbaarheid: P + 28.*

Gebruiksaanwijzing:

Geschikt voor rechtstreekse consumptie en voor verdere verwerking.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG, RL 2006/142/EG en RL 2007/68/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Versie: 2 Uitgifte: 27.10.2014	Opgesteld door: Goedgekeurd door:	Ir. John Van Roy (GCV NUTRICERT) Paul D'Haene
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>		