

1. PRODUCTIDENTIFICATIE		
Commerciële verkoopbenaming	Kaastaart natuur 1,95 kg	
Artikelnummer	240	
Productbeschrijving	Ambachtelijk bereide kaastaart vol verse kaas en room met onderaan een koekje van zanddeeg en middenin biscuit. Geleverd met een apart zakje poedersuiker.	
Gedeclareerd gewicht of volume	1950	in g met "e"
Verkocht	Per stuk	
EAN-code(s)	5425007930801	
Intrastat-code	19059070	

3. PRODUCTSAMENSTELLING
<b>3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)</b>
<p>Ingrediënten : Halfvolle verse kaas (33%) (magere <b>melk</b>, room (<b>melk</b>), fermenten, emulgator: guargom, conserveermiddel: kaliumsorbaat), room (29%) (<b>melk</b>), suiker, halfvolle <b>melk</b>, zanddeegkoekje (9%) (bloem (<b>tarwe, rogge</b>), suiker, plantaardige olie (zonnebloem), volledig geharde plantaardige olie (zonnebloem), scharreleieren, <b>tarwegluten</b>, plantaardig vet (kokosnoot), emulgator: E322-E471-E481, moutbloem, rijsmiddel: E450, E500, <b>tarwezetmeel</b>, boteraroma, zuurteregelaar: citroenzuur, antioxidant: ascorbinezuur, biscuit (3,5%) (scharreleieren, suiker, <b>tarwebloem</b>, <b>tarwezetmeel</b>, water, emulgatoren: E472b-E477, rijsmiddelen: E500-E450, glucosestroop, magere <b>melk</b>poeder, kleurstof: E160a), gelatine (varken).</p> <p>Ingrédients : Fromage frais demi-écrémé (33%) (<b>lait</b> écrémé, crème (<b>lait</b>), ferments, émulsifiant: gomme guar, conservateur: sorbate de potassium), crème (29%) (<b>lait</b>), sucre, <b>lait</b> demi-écrémé, biscuit de pâte sablée (9%) (farine (<b>blé, seigle</b>), sucre, huile végétale (tournesol), huile végétale totalement hydrogénée (tournesol), <b>oeufs</b> de poules élevées au sol, <b>gluten de blé</b>, graisse végétale (noix de coco), émulsifiant : E322-E471-E481, farine de malt, poudre à lever: E450-E500, amidon de <b>blé</b>, arôme de beurre, correcteur d'acidité: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique), biscuit (3,5%) (<b>oeufs</b> de poules élevées au sol, sucre, farine de <b>blé</b>, amidon de <b>blé</b>, eau, émulsifiants: E472b-E477, poudres à lever: E500-E450, sirop de glucose, <b>lait</b> écrémé en poudre, colorant: E160a), gélatine (porc).</p>
<b>3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING</b>
/

3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING
/
3.4 CLAIMS (VERORDENING (EG) 1924/2006)
/
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 (EG) 1169/2011)		
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig in het bedrijf
<b>Glutenhoudende granen</b> tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Ja	Ja
<b>Schaaldieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Eieren</b> en producten ob hiervan	Ja	Ja
<b>Vis</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Pinda's</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Soja</b> en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Melk</b> en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Ja
<b>Noten</b> (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Selderij</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Mosterd</b> en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Sesamzaad</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Lupine</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Weefdieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Neen	Ja

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

## 6. LOGISTIEK EN VERPAKKING

De producent garandeert dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen (EG) 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Goudkarton	Voedingskarton met OPP film	Diam.: 24cm	35
Transparante taartring	Cellofaan	Diam.: 24cm / hoogte: 5cm	14
Transparante taartrondel	Cellofaan	Diam.: 27cm	1
Transparante blister (doos)	PS	29cm x 29cm x 5cm	52,5
Transparant zakje (waar poedersuiker in zit)	LDPE	15cm x 11,5cm	3

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Vierkante, witte doos	29cm x 29cm x 7,5cm	185

### 6.3 TERTIAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Pallet	Europallet	120cm x 80cm x 14cm	20000
Wikkelfolie	Plastic		150

### 6.4 AANTAL

Aantal CE/karton	/
Aantal kartons per laag	12
Aantal lagen per pallet	6

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

VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	228
	in kJ	952
<b>Vetten</b>	in gram	12,0
waarvan <b>verzadigd</b>	g	7,9
<b>Koolhydraten</b>	in gram	23,7
waarvan <b>suikers</b>	g	19,3
<b>Eiwitten</b>	in gram	6,2
<b>Zout</b> (Natrium x 2,5)	in gram	0,14

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
<b>Houdbaarheid na productie</b>	Dagen	24	
<b>Houdbaarheid bij levering</b>	Dagen	21	
<b>Temperatuur bij aankomst</b>	°C	2	7
<b>Temperatuur van bewaren</b>	°C	2	7
<b>Bewaaromstandigheden na openen</b>	Koel bewaren bij max 7°C		

8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING			
Houdbaarheidsaanduiding volgens	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	Voorbeeld :	20/04/18
Houdbaarheidsaanduiding op	Etiket op doos		
Referentiestalen	Worden bijgehouden per lotnummer		
8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)			
Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	Voorbeeld :	51601
Lotaanduiding op	Etiket op doos		

9. PRODUCTKENMERKEN		
9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN		
Uitzicht / Beschrijving	Ronde, witte kaastaart met een apart zakje poedersuiker bij.	
Smaak	Typische smaak van verse kaas, room, biscuit en zanddeeg.	
Geur	Typische geur van verse kaastaart.	
Textuur	Zacht en smeug met binnenin luchtige biscuit en onderaan krokant zanddeeg.	
Kleur	Wit met aan de binnenkant lichtgele biscuit en onderaan een bruin koekje.	
Metaaldetectie toegepast?	Ja	
9.2 FYSISCHE KENMERKEN		
Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)		
9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
Analyse	Af productie ( kve/g)	Vervaldatum ( kve/g)
<b>Aërobe flora (zonder melkzuurbacteriën)</b>	< 1000 kve/g	< 10 000 kve/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 50 kve/g	< 500 kve/g
<i>E.Coli</i>	< 10 kve/g	< 50 kve/g
<i>Stafylococ. aureus</i>	< 10 kve/g	≤ 100 kve/g
<i>Salmonella</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<i>Listeria</i>	Afwezig/25g	< 100 kve/g
Gisten en schimmels	< 500 kve/g	< 1000 kve/g

10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP
Ideaal als dessert of als tussendoortje.