

**1. PRODUCTIDENTIFICATIE**

<b>Commerciële verkoopbenaming</b>	Kruidenkaas 1,2 kg		
<b>Artikelnummer</b>	80		
<b>Productbeschrijving</b>	Frisse, romige kruidenkaas met verse tuinkruiden en knoflook.		
<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>	5425007931501		
<b>Intrastat-code</b>	04061080		

### 3. PRODUCTSAMENSTELLING

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

**Ingrediënten:**

Verse kaas (74%) (**melk**), room (**melk**), bieslook (2,4%), sjalot (1,3%), knoflook (0,7%), dextrose, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel, zout, witte peper, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

**Ingédients:**

Fromage frais (74%) (**lait**), crème (**lait**), ciboulette (2,4%), échalote (1,3%), ail (0,7%), dextrose, épaississant: gomme de caroube, sel, poivre blanc, conservateur: sorbate de potassium.

#### 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>	Neen		Ja
<b>Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)</b>	Ja	Verse kaas, room	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>Weefdieren en producten ob hiervan</b>	Neen		Neen
<b>Zwavel dioxide 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>	Neen	
<b>Gist</b>	Neen	
<b>Peulvruchten</b>	Neen	
<b>Kaneel</b>	Neen	
<b>Vanilline</b>	Neen	
<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>	Neen	
<b>Saccharose</b>	Neen	

## 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	Zwarte, plastic pot	40
	011	Tranparant, plastic deksel	28
Type materiaal	PET		
Afmetingen (LxBxH)	Pot: 22,5cm x 23cm x 5,5cm / Deksel: 22,5cm x 23cm x 3cm		
Dikte			
Type Folie (materiaal)			
Afmetingen (LxBxH)			
Dikte			
Gewicht folie			
Aantal etiketten	2		
Gewicht alle etiketten	2g		
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	171
Type (omschrijving, onderdelen, dikte)	Rechthoekige, witte doos		
Afmetingen (LxBxH)	250 mm x 250 mm x 140 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 14 cm		
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	12
Aantal lagen per pallet	10
Pallethoogte (geladen) (inclusief pallet)	1,54 m
Brutogewicht pallet	190 kg

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

7.1 VOEDINGSWAARDEN (PER 100G)	eenheid	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	260
	in kJ	1074
<b>Eiwitten</b>	in gram	6,3
<b>Koolhydraten</b>	in gram	3,4
waarvan <b>suikers</b>	g	3,0
waarvan <b>zetmeel</b>	g	
waarvan <b>polyolen</b>	g	
<b>Vetten</b>	in gram	24,3
waarvan <b>verzadigd</b>	g	17,0
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	0,78

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	33	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	
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 dd/mm/jj"	Voorbeeld :	02/01/15
Houdbaarheidsaanduiding op	Etiket op pot en 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 :	50101
Lotaanduiding op	Etiket op pot en etiket op doos		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN (desgevallend na bereiden (zie punt 10))	
Uitzicht / Beschrijving	Verse kaas met een diagonale strook gesnipperde bieslook in een vierkante bowl.
Smaak	Typische smaak van verse kaas, room en fijne kruiden
Geur	Typische geur van verse kaas en fijne kruiden
Textuur	Zacht en smeug met stukjes fijne kruiden
Kleur	Wit met groene spikkels

9.2 FYSISCHE 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)	/	/	
Enterobacteriaceae	< 50	100	
Coliformen	< 1000	< 10000	
Staphylococcus aureus	< 50	100	
Salmonellae spp.	Afwezig/25g	Afwezig/25g	
Listeria monocytogenes	Afwezig/25g	< 100	
Gisten	< 100	1000	
Schimmels	< 100	1000	



## **10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP**

Onze heerlijke kruidenkaas kent vele toepassingen. Je kan deze toevoegen om soepen, sauzen en pasta's op smaak te brengen. Ook kunnen er frisse hapjes mee bereid worden, in combinatie met bv. gerookte zalm, ham,.... Of gewoon gebruiken op een boterham of toast.