

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
Commerciële verkoopbenaming	MOERENGOU
Bijkomende product beschrijving	
Gemiddeld gewicht	± 3 kg
Verkocht per variabel gewicht	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Neen
EAN-code(s)	= barcode
Intrastatcode	0406 xxxx

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS		
Naam	DE MOERENAAR (DENOO MARTINE)	
Adres	Middenweg 7, 8630 De Moeren (Veurne)	
Tel. & Fax	T 058/299149 F 058/298757	
Producentnummer	HP 897	
ISO- en/of HACCP certificatie	Ja / Nee	nee
	Soort certifica(ten)	
	Certificatieorganisme	
	Geldig tot (datum)	

2.2 LEVERANCIER				
	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	DE MOERENAAR (DENOO MARTINE)	Naam	Martine Denoo	Martine Denoo
Adres	Middenweg 7, 8630 De Moeren (Veurne)	Tel	058/299149	058/299149
Tel	058/299149	058/299149	058/298757	058/298757
Fax	058/298757	e-mail	demoerenaar@hotmail.com	

2.3 PRODUCTVERANTWOORDELIJKE OP HET ETIKET	
Naam	Martine Denoo
Adres	Middenweg 7, 8630 De Moeren (Veurne)

3. PRODUCTSAMENSTELLING

grondstof / ingrediënt / additief (e-nummer)	landen / regio van oorsprong
Gepasteuriseerde Koemelk	België
Microbieel stremsel	Frankrijk
Zout	Duitsland
Zuursel	Frankrijk
Salpeter	Duitsland
Chloorcalcium	Nederland

3.1. WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKNG
30+

4. VOEDINGSWAARDEN			
	Eenheid	Gemiddeld per 100g	Door analyse (A) of berekening (B)
Vochtgehalte	%	50	A
Energetische waarde	In kJ	1660	B
Eiwitten	In gram	23	B
Koolhydraten	In gram	2.4	B
Vetten (dierlijk)	In gram	28.2	A
Verzadigd vet	In gram	18.9	B
Onverzadigd vet	In gram	9.3	B

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt x	Indien aanwezig, het/ de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA / NEEN / N.B. ¹
MELK, uitgezonderd lactose	x	Gepasteuriseerde Koemelk	Neen
Lactose		Gepasteuriseerde Koemelk	Neen

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

6.1 HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid bij levering	Dagen	42		
Temperatuur bij aankomst	°C	5		10
Temperatuur van bewaren	°C	5		10
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH		90	

6.2 AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID

Houdbaarheidsaanduiding als	'datum van minimale houdbaarheid' = "ten minste houdbaar tot..."		
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrenge	Etiket		
Houden van referentiestalen	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Neen	Bemonsteringfrequentie :	

6.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

Lotaanduiding dmv	Lotnummer
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid
Manier van aanbrenge	Etiket

7. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

	Standaard	Tolerantie
Totale coliformen	<1000	<10000
E. coli	< 100	< 1000
Staphylococcus aureus	< 100	< 1000
Salmonella	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr

8.ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Smaak	Jonge kaas
Kleur kaas	Geel
Kleur en Type Korst	Zwart- plastic
Geur	Zachte kaasgeur
Textuur/type zuivel	Halfhard met gewilde onregelmatige gaten