

1. PRODUCTIDENTIFICATIE		
Commerciële verkoopsbenaming	Paschka banana 1,3 kg blisters (8 schijfjes)	
Artikelnummer	117	
Productbeschrijving	Paschka vol verse kaas, banaanbereiding en stukjes chocolade, omhuld met melkchocolade hagelslag. Verpakt in handige, transparante blisters.	
Gedeclareerd gewicht of volume	1300	in g met "e"
Verkocht	Per kartonnen doos (inhoud: 1 Paschka buche 1,3kg versneden in 8 schijfjes)	
EAN-code(s)	(01)05411022501225(15)xxxxxx(10)xxxxx	
Intrastat-code	04069099	

3. PRODUCTSAMENSTELLING
3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)
<p>Ingrediënten : Plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), gehard plantaardig vet (kopra), verse halfvette kaas (25%) (melk), suiker, melkchocolade (7,5%) (suiker, volle melkpoeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: sojalecithine, vanille- aroma), banaanbereiding (6,5%) (glucosesiroop, suiker, banaan, bananenconcentraat, natuurlijke aroma's, zuurteregelaar: citroenzuur, geleermiddel: pectine, antioxidant: natriummetabisulfiet), melkchocolade hagelslag (4%) (suiker, cacaomassa, volle melkpoeder, cacaoboter, dextrose, mager cacaopoeder, emulgator: raapzaadlecithine, glansmiddel: arabische gom), sojaproteïne, weipoeder (melk), emulgatoren: sojalecithine, mono- en diglyceriden, stabilisatoren: guar gom, xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma.</p> <p>Ingrédients : Huiles et graisses végétales (palme, colza), graisse végétale hydrogénée (copra), fromage frais demi-écrémé (25%) (lait), sucre, chocolat au lait (7,5%) (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme de vanille), préparation de banane (6,5%) (sirop de glucose, sucre, banane, concentré de banane, arômes naturels, correcteur d'acidité: acide citrique, gélifiant: pectine, antioxydant: métabisulfite de sodium), granulés de chocolat au lait (4%) (sucre, masse de cacao, lait entier en poudre, beurre de cacao, dextrose, poudre de cacao maigre, émulsifiant: lécithine de colza, agent d'enrobage: gomme arabique), protéine de soja, poudre de lactosérum (lait), émulsifiants: lécithine de soja, mono- et diglycérides, stabilisants: gomme guar, gomme xanthane, conservateur: sorbate de potassium, arôme.</p>
3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING
/

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
Glutenhoudende granen tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Neen	Ja
Schaaldieren en producten ob hiervan	Neen	Neen
Eieren en producten ob hiervan	Neen	Ja
Vis en producten ob hiervan	Neen	Neen
Pinda's en producten ob hiervan	Neen	Neen
Soja en producten ob hiervan	Ja	Ja
Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Ja
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten ob hiervan	Neen	Ja
Selderij en producten ob hiervan	Neen	Neen
Mosterd en producten ob hiervan	Neen	Ja
Sesamzaad en producten ob hiervan	Neen	Neen
Lupine en producten ob hiervan	Neen	Neen
Weefdieren en producten ob hiervan	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Ja	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)
Transparante blister – 8 stuks	RPET wet	14,6cm x 12,2cm x 4cm per stuk	16 per stuk

6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING			
Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Rechthoekige, bedrukte doos	30cm x 13,3cm x 17,8cm	100
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		8	
Aantal kartons per laag		19	
Aantal lagen per pallet		5	

7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING (EG) 1169/2011)		
VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
Energetische waarden	in kcal	463
	in kJ	1923
Vetten	in gram	36,7
waarvan verzadigd	g	15,7
Koolhydraten	in gram	29,7
waarvan suikers	g	28,1
Eiwitten	in gram	3,5
Zout (Natrium x 2,5)	in gram	0,08

8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN			
8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	50	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	32	
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 :	23/04/18
Houdbaarheidsaanduiding op	Het etiket onderaan de blister		
Referentiestalen	Worden bijgehouden per lotnummer		
8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)			
Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	Voorbeeld :	11701
Lotaanduiding op	Het etiket onderaan de blister		

9. PRODUCTKENMERKEN		
9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN		
Uitzicht / Beschrijving	Crèmekleurig schijfje smeerpasta met stukjes chocolade, omhuld met chocolade hagelslag, verpakt in een rechthoekige, transparante blister.	
Smaak	Typische smaak van verse kaas, banaan en chocolade.	
Geur	Typische geur van verse kaas, banaan en chocolade.	
Textuur	Goed smeerbaar, smeug en zacht.	
Kleur	Crèmekleurig met bruine spikkels.	
Metaaldetectie toegepast?	Ja	
9.2 FYSISCH KENMERKEN		
Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)		
9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
Analyse	Af productie (kve/g)	Vervaldatum (kve/g)
Aërobe flora (zonder melkzuurbacteriën)	<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		
<p>Verse smeerbare Paschka vol verse kaas, banaan en krokante stukjes Belgische chocolade. Ideaal als broodbeleg, als tussendoortje met grissini's of op een toastje. Probeer vandaag nog! Verpakt in een handige, transparante blister. Kwaliteit blijft optimaal.</p>		