

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
Commerciële verkoopbenaming	<b>Pikantje</b>
Bijkomende product beschrijving	
Gemiddeld gewicht	<b>+ 2.6kg</b>
Verkocht per variabel gewicht	<input checked="" type="checkbox"/> Ja / <input type="checkbox"/> Neen
EAN-code(s)	<b>= barcode</b>
Intrastatcode	<b>0406 xxxx</b>

## 2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER

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

2.2 LEVERANCIER				
	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	<b>DE MOERENAAR (DENOO MARTINE)</b>	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
PLA	Frankrijk

3.1. WETTELIJK VERPLICHT VERMELDINGEN OP DE VERPAKNG
50+

4. VOEDINGSWAARDEN			
	Eenheid	Gemiddeld per 100g	Door analyse (A) of berekening (B)
Vochtgehalte	%	51	A
Energetische waarde	In kJ	1700	B
Eiwitten	In gram	24.5	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	8.3	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. <sup>1</sup>
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	Paterskaas pikant
Kleur kaas	Geel
Kleur en Type Korst	Zwart- plastiek
Geur	Pikante kaasgeur
Textuur/type zuivel	Halfhard