

PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	ROSSE JEANETTE
Land van herkomst	België
Artikelnummer	588
Intrastatcode	04069087

PRODUCT

Ingrediënten: Gepasteuriseerde koeMELK; zout; dierlijk stremsel; melkzuurfermenten (suiker, maltodextrine); zuurteregelaar: E509

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen
“met zoetstof(fen):”	Neen
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en).

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES
Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk, uitgezonderd lactose	+
Lactose	+
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	7
Bewaartemperatuur	Gekoeld bewaren bij max 7°C		
Houdbaarheid			

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"

Voorbeeld: 12.01.2016

Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid

Aanduiding van de partij

Lot

Voorbeeld: 60101

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

PRODUCTKENMEKREN
Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
E. Coli	1 000	1 000
Coagulase positieve staphylococcen	1 000	100 000
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	100
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g

NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	329
	in kJoule	1375
eiwitten	in gram	23
koolhydraten	in gram	0
waarvan suikers	in gram	0
vetten	in gram	26
waarvan verzadigd	in gram	17
zoutgehalte	in gram	1.5