

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	Smokkelaar brie
Land van herkomst	België

2. Contactpersonen

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
Naam	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke	Thijs Dewicke
Functie	Zaakvoerder	Zaakvoerder	Zaakvoerder	Zaakvoerder
Tel.	058/29 91 49	058/29 91 49	0473 31 36 74	058/29 91 49
Fax	058/29 87 57	058/29 87 57	058/29 87 57	058/29 87 57
E-mail	info@demoerenaar.be	info@demoerenaar.be	info@demoerenaar.be	info@demoerenaar.be

3. PRODUCT

Ingrediënten: Gepasteuriseerde geiten**MELK**; 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.

4. 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	-

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

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

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

7. 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

8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	357
	in kJoule	1495
eiwitten	in gram	24
koolhydraten	in gram	0.1
waarvan suikers	in gram	0.1
vetten	in gram	29
waarvan verzadigd	in gram	19
zoutgehalte	in gram	1.9

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Thijs Dewicke
Versie & datum	Versie 2 – 8/12/2017

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar De Moerenaar. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	