

# Vlaai van Aalst



## 1 Productgegevens

ProductNummer	VLAA006
Omschrijving product	Vlaai van Aalst
EAN Code	5425015940052
Netto gewicht ( e )	3 500 g

## 2.1 Identiteit van de producent

Naam	Vlaaien van Aalst		
Adres	Rampelbergstraat 20 9300 Aalst		
Tel.	052 35 14 18	Fax	052 35 04 20
FAVV n°	AER/OVL/033151		

## 2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid

<b>Contact</b>	<b>De Dobbeleer Greta</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>052 35 14 18</b>
<b>E-mail</b>	<b>francois.nelson@telenet.be</b>

## 3.1 Ingrediënten:

**melk**, beschuitpaneermeel (**tarwe**bloem, volkoren **tarwe**meel, glucose-fructose stroop, plantaardig vet: palm, zonnebloem, gist, zout, scharrelei, suiker, emulgator: E322, E472e, **gersten**moutextract, **rogge**bloem, **haverv**lokken, **gerst** vlokken, **tarwe**vlokken, gemoute **tarwe**vlokken, "tarwegluten", rijstmeel, rijsmiddel: E500, E501), suiker, peperkoek (glucose-fructose stroop, **rogge**bloem, rijsmiddel: E500ii, E450i, specerijen en aroma's), kandijstroop (fructose-glucosestroop, kandijstroop, suiker, glucosestroop, kleurstof: E150c, water), **ei**, specerijen, ammoniumbicarbonaat (E503ii)

## 3.5 Aanvullende etiketmeldingen

Bedrijfsallergenen = kruisbesmetting uit de omgeving	vermeld het allergeen op het etiket: "kan sporen bevatten van ..."
? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."

3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.8 Allergenen declaratie		
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	Recept	Bedrijf
Glutenbevattende granen	+	+
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	+	+
rogge	+	+
Gerst	+	+
Haver of hybride soorten daarvan	+	+
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	+
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	+	+
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	?	-
Amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	-	-
Hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )	-	-
Walnoten ( <i>Juglans regia</i> )	-	-
Cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-	-
Pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-	-
Pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )	-	-
Macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten traties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2 berekend in eindproduct	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	720 kJ
Energie (kcal)	171 kcal
Vetten	3,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,6 g
Koolhydraten	31,1 g
waarvan suikers	21,0 g
Eiwitten	4,1 g
Zout	0,3 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

5 Houdbaarheid	Eenheid	Aantal
Houdbaarheid na productie	Dagen	10

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Na openen beperkt houdbaar				
Gekoeld bewaren	°c	0	2	4

## 9 Product technische eigenschappen

### 9.1 Organoleptische eigenschappen

Geur	Frisse producteigen geur
Kleur	Frisse producteigen kleur
Smaak	Frisse aangename smaak

### 9.2 Fysische eigenschappen

Vreemde voorwerpen	Afwezigheid van productvreemde voorwerpen
--------------------	---

### 9.4 Microbiologische eigenschappen

	m	M	TGT	m
Salmonella	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g	
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g	Afw.in 25g	100 per g	

## 12 Verpakking informatie

Contact materialen	de gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) met betrekking tot de contactmaterialen.
--------------------	--

## 15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geen zins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaal fouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

## 10 Aanvullende informatie

Land van productie	België
--------------------	--------