

	PRODUCTSPECIFICATIE: Kruidenkaas 1,2kg	Referentienr.:	80 – SPEC
		Versiedatum:	02-06-2021
		Versie:	7

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

1. PRODUCTIDENTIFICATIE

Commerciële verkoopbenaming	Kruidenkaas 1,2 kg		
Artikelnummer	80		
Productbeschrijving	Frisse kruidenkaas met verse tuinkruiden en knoflook.		
Gedeclareerd gewicht of volume	1200	in g	met "e"
Verkocht	Per stuk		
EAN-code(s)	5425007931501		
Intrastat-code	04061080		

2. GEGEVENS PRODUCENT

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS

Naam	Kadé bv
Adres	Stadsestraat 47 2250 OLEN
Tel. & Fax	+32 14266186 +32 14266181
Contactpersoon	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
Erkenningsnummer Toelating	K477 AER/ANT/007177



2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

Naam	DE LAET SABINE
Tel 24u/24 –7d/7	+32475649104
E-mail	sabine@paschka.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Ingrediënten : Verse kaas (93,5%) (MELK), bieslook (2,3%), sjalot (1,3%), gelatine (rund), knoflook (0,6%), verdikkingsmiddel (taragom, guargom), dextrose, zout, witte peper, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

Ingrédients : Fromage frais (93,5%) (LAIT), ciboulette (2,3%), échalote (1,3%), gelatine (boeuf), ail (0,6%), épaississant (gomme tara, gomme guar), dextrose, sel, poivre blanc, conservateur: sorbate de potassium.

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

3.4 CLAIMS (VERORDENING (EG) 1924/2006)

/



PRODUCTSPECIFICATIE:
Kruidenkaas 1,2kg

Referentienr.:	80 – SPEC
Versiedatum:	02-06-2021
Versie:	7

Auteur: Leen Schrauwen

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

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	Neen	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
Weekdieren en producten ob hiervan	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen	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)
Zwarte pot	PET	19,2cm x 19,2cm x 8,2cm	25,2
Transparant deksel	PET	19,3cm x 19,3m x 2,1cm	17

6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Vierkante, witte doos	194mm x 194mm x 98mm	91



PRODUCTSPECIFICATIE:
Kruidenkaas 1,2kg

Referentienr.:	80 – SPEC
Versiedatum:	02-06-2021
Versie:	7

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

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	/
Aantal kartons per laag	12
Aantal lagen per pallet	6

7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING (EG) 1169/2011)

VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
Energetische waarden	in kcal	207
	in kJ	858
Vetten	in gram	17
waarvan verzadigd	g	12
Koolhydraten	in gram	5,3
waarvan suikers	g	2,9
Eiwitten	in gram	8,0
Zout (Natrium x 2,5)	in gram	0,83

8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	33	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28	
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 :	14/08/20
Houdbaarheidsaanduiding op	Etiket op pot en etiket op doos		
Referentiestalen	Worden bijgehouden per lotnummer		

8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	Voorbeeld :	53301
Lotaanduiding op	Etiket op pot en etiket op doos		



PRODUCTSPECIFICATIE:
Kruidenkaas 1,2kg

Referentienr.:	80 – SPEC
Versiedatum:	02-06-2021
Versie:	7

Auteur: Leen Schrauwen

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Uitzicht / Beschrijving	Verse kaas met een diagonale strook gesnipperde bieslook in een vierkante bowl.
Smaak	Typische smaak van verse kaas en fijne kruiden
Geur	Typische geur van verse kruidenkaas
Textuur	Zacht en smeuiġ met stukjes fijne kruiden
Kleur	Wit met groene spikkels
Metaaldetectie toegepast?	Ja

9.2 FYSISCH KENMERKEN

Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)

9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Analyse	Af productie (kve/g)	Vervaldatum (kve/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 50 kve/g	< 500 kve/g
<i>E.Coli</i>	< 10 kve/g	< 50 kve/g
<i>Coagulase positieve staphylococci</i>	< 10 ² kve/g	≤ 10 ³ kve/g
<i>Salmonella</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<i>Listeria</i>	Afwezig/25g	< 100 kve/g
Gisten	< 10 ² kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Schimmels	< 10 ² kve/g	Geen visuele groei

10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

Onze heerlijke kruidenkaas kent vele toepassingen. Je kan deze toevoegen om soepen, sauzen en pasta's op smaak te brengen. Ook kunnen er frisse hapjes mee bereid worden, in combinatie met bv. gerookte zalm, ham,.... Of gewoon gebruiken op een boterham of toast.