



Kaasboerderij De Beauvoordse Walhoeve

Deeren BV
Vaartstraat 71
8630 Veurne

Tel 058/31 16 75 Fax 058/31 16 76

info@beauvoordse-walhoeve.be

www.beauvoordse-walhoeve.be

BTW 0806.936.070

BE
HP 257
EG

Productspecificatie

- Product / Produit :** Hoeve pudding vanille / Pudding fermier vanille
Origine / Origine : België / Belgique
- Ingrediënten :** volle hoefmelk (V.G. 4%), suiker, vanillebloem [maïszetmeel, aroma, kleurstoffen (tartrazine, zonnegeel FCF)], **eigeel**.
Ingrédients : **lait** de ferme entier (M.G. 4%), sucre, poudre de pudding [amidon de maïs, arôme, colorants (tartrazine, jaune orangé sunset)], **jaune d'œuf**.
- Bewaarinstructies :** Koel bewaren tot max. 7° C
Instructions de stockage : A conserver au frais à max. 7 °C
- Houdbaarheid / durabilité :** Productiedatum + 14 dagen / Date de production + 14 jours
- Inhoud / Poids net :** 150 g
- Eancode :** 5425019950026
- GMO declaratie :**
Dit product noch de gebruikte ingrediënten zijn afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.
- GMO déclaration :**
Ce produit ou ces ingrédients utilisés proviennent d'organismes génétiquement modifiés.
- Bestralingsinformatie :**
Dit product is niet doorstraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten.
- Informations sur l'irradiation :**
Ce produit n'est pas irradié et ne contient aucun ingrédient irradié.

Bacteriologie / Bactériologie :

Laboratorium Biotox bvba

Ambachtsweg 5, 9820 Merelbeke, België
Tel. +32 9 252 64 44 - Fax +32 9 252 64 24
customerservice@labecca.be - www.biotox.be



| Parameter | Resultaat | Eenheid | m | M |
|--|------------------|----------------|----------|---|
| E. coli <small>SOP: VO-MIC-0100-B (Q) - Norm: ISO 16649-2 Methode: kolonietelling</small> | < 10 | kve/g | | Startdatum: 31/07/2020 |
| Listeria monocytogenes <small>SOP: VO-MIC-0331-E (Q) - Norm: AFNOR BRD 07/16-01/09 Methode: aanrijking</small> | Niet aangetoond | /25g | | Niet aangetoond Startdatum: 31/07/2020 |
| Salmonella <small>SOP: VO-MIC-0400-F (Q) - Norm: AFNOR BRD-07/11-12/05 Rapid Salmonella Methode: aanrijking</small> | Niet aangetoond | /25g | | Niet aangetoond Startdatum: 31/07/2020 |
| Coagulase positieve staphylococci <small>SOP: VO-MIC-0440-A (Q) - Norm: ISO 6888-2 Methode: kolonietelling</small> | < 10 | kve/g | | Startdatum: 31/07/2020 |
| Beoordeling | | | | |
| Het onderzochte staal is conform de opgegeven criteria. | | | | |

Nutrionele waarden / valeurs nutritionnelles :

Gemiddelde voedingswaarde per/
Valeur nutritionnelle moyenne par

100 g

| | |
|---|--------------------------|
| Energie - Energie | 136 kcal / 567 kJ |
| Vetten – Lipides | 4,04 g |
| <i>waarvan verzadigde vetzuren - dont grasses saturés</i> | <i>1,59 g</i> |
| Koolhydraten – Glucides | 21,45 g |
| <i>waarvan suikers – dont sucres</i> | <i>16,76 g</i> |
| Eiwitten – Protéines | 3,33 g |
| Zout - Sel | 0,09 g |

Allergenen / Allergènes :

Bevat: melk, eieren

Contient: lait, oeufs

Kan sporen van gluten bevatten.
Peut contenir des traces du gluten.

Opgesteld door : Deeren Lyn
Datum : 25/04/2023
Versie: V6