



Kaasboerderij De Beauvoordse Walhoeve

BV Deeren
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

<u>Product / Produit :</u>	Hoeve rijstpap / Riz à la crème fermier
<u>Origine / Origine :</u>	België / Belgique
<u>Ingrediënten :</u>	volle hoevemelk (V.G. 4%), rijst (11,1%), suiker, vanille extract.
<u>Ingrédients :</u>	lait de ferme entier (M.G. 4%), riz (11,1%), sucre, extrait de vanille.
<u>Bewaarinstructies :</u>	Koel bewaren tot max. 7° C
<u>Instructions de stockage :</u>	A conserver au frais à max. 7 °C
<u>Houdbaarheid / durabilité :</u>	Productiedatum + 15 dagen / Date de production + 15 jours
<u>Inhoud / Poids net :</u>	160 g
<u>Eancode :</u>	5 425019 950057

GMO declaratie :

Dit product noch de gebruikte ingrediënten zijn afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Déclaration OGM :

Ce produit ou ces ingrédients utilisés ne proviennent pas 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:



ECCA

Eurofins ECCA btx

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

Resultaten

B-25-014560/01		rijstpap - LOT 100325 TGT 25/03/25		
Matrix:	Zuivelproducten			
Bemonstering door: ^(k)	De Beauvoordse Walhoeve - LV Deeren, afhaling door Eurofins ECCA btx			
Verpakking:	Originele verpakking			
Aantal recipiënten:	1			
Staat van de verpakking:	Conform			
Staat van het staal:	Conform			
Parameter	Resultaat	Eenheid	m	M
E. coli	< 10	kve/g		
SOP: VO-MIC-0100-B (Q) - Norm: ISO 16649-2		Startdatum: 15/03/2025		
Methode: kolonietelling				
Listeria monocytogenes	Niet aangetoond	/25g		Niet aangetoond ^(A)
SOP: VO-MIC-0331-E (Q) - Norm: AFNOR BRD 07/16-01/09		Startdatum: 15/03/2025		
Methode: aanrijking				
Salmonella	Niet aangetoond	/25g		Niet aangetoond ^(A)
SOP: VO-MIC-0400-F (Q) - Norm: AFNOR BRD-07/11-12/05 Rapid Salmonella		Startdatum: 15/03/2025		
Methode: aanrijking				
Coagulase positieve staphylococci	< 10	kve/g		
SOP: VO-MIC-0440-A (Q) - Norm: ISO 6888-2		Startdatum: 15/03/2025		
Methode: kolonietelling				
Beoordeling				
Het onderzochte staal is conform de opgegeven criteria.				
Normverwijzing				
(A) Actiegrens				

Nutritionel waarden / valeurs nutritionnelles :

Gemiddelde voedingswaarde per/
Valeur nutritionnelle moyenne par

100 g

Energie - Energie

133 kcal / 556 kJ

Vetten – Lipides

2,91 g

*waarvan verzadigde vetzuren – dont
acides gras saturés*

1,81 g

Koolhydraten – Glucides

23,29 g

waarvan suikers – dont sucres

14,90 g

Eiwitten – Protéines

3,39 g

Zout – Sel

0,08 g

Allergenen / Allergènes :

Bevat: Melk

Contient: Lait

Kan sporen van ei en gluten bevatten.

Peut contenir des traces des œufs et du gluten.

Opgesteld door : Deeren Lyn

Datum : 29/09/2025

Versie : V6