

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel vloeibaar met lange houdbaarheid 1kg	Versie: N Datum: 11/09/2018 Blz.: 1/5
---	---	--

1. ALGEMENE GEGEVENS

ONTVANGEN

Door braeju om 12:50,11-3-21

Productbeschrijving	Vloeibaar eigeel met lange houdbaarheid afkomstig van kippeneieren, gepasteuriseerd
Producent	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIE
EG erkenningsnummer	BE OV 5707 EG
Gebruikte grondstof	Kippeneieren
Land van oorsprong	België, Nederland, Sporadisch andere EU landen
Gehanteerd kaliber	Alle gewichtsklassen
Beschikbaarheid	Het hele jaar door

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

Ingrediënten: Eigeel afkomstig van kippeneieren, voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202)

3. FYSICO-CHEMISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Textuur	Typisch, zonder afwijkingen
Smaak	Typisch, zonder afwijkingen
Geur	Typisch, zonder afwijkingen
Kleur	Typisch, zonder afwijkingen
pH	5,8 ± 0,2
Droge stof	39,5 – 42,0%

4. THEORETISCHE VOEDINGSWAARDE PER 100g

Energie	Kcal	317
	kJ	1325
Vetten	Gram	26,35
- Waarvan verzadigde vetzuren	Gram	9,54
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	Gram	11,63
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	Gram	4,18
- Waarvan transvetzuren	Gram	0,00
Koolhydraten	Gram	3,58
- Waarvan suikers	Gram	0,60
Vezels	Gram	0,00

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel vloeibaar met lange houdbaarheid 1kg	Versie: N Datum: 11/09/2018 Blz.: 2/5
---	---	--

Eiwitten	Gram	15,81
Zout	Gram	0,12
Natrium	Milligram	47,72
As	Gram	1,69
Water	Gram	52,02
Cholesterol	Milligram	1227

5. BACTERIOLOGIE

Testorganisme	Doel na productie (kve/g)	Limiet na productie (kve/g)	Methode en frequentie
Totaal kiemgetal	<500	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Every production batch
Enterobacteriaceae	<10	<100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Every production batch
Staphylococcus aureus	<10	<10	Tempo STA 37°C / 40 – 48h Every production batch
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24h Select enrichment, 24h in MSRV Every production batch
Bacillus cereus	<200	<1000	ISO 7932 On request
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Derived from ISO 11290-1 A random check every day
Pseudomonas	<100	<100	Petriplate 30°C / 48h A random check every day

6. VERPAKKING

Type primaire verpakking	Gable Top verpakking
Afmetingen primaire verpakking	7 x 7 x 23,5cm
Netto gewicht	1000g
Type secundaire verpakking	Karton
Afmetingen secundaire verpakking	38,5 x 16 x 25,5cm
Aantal eenheden per overkarton	10
Aantal overkartons per palet	75
Aantal lagen per palet	5

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel vloeibaar met lange houdbaarheid 1kg	Versie: N Datum: 11/09/2018 Blz.: 3/5
---	---	--

Aantal overkartons per laag	15
Afmetingen palet	120 x 80 x 141cm
Codering eenheidsverpakking	Charge Houdbaarheidsdatum Uur van afvullen
Verklaring chargenummer	ZZXXY ZZ = jaar XX = week van het jaar Y = dag van de week

7. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Stockage	Gekoeld
Bewaartemperatuur	0 – 4°C
Temperatuur bij aanlevering	0 – 4°C
Houdbaarheid bij productie	84 dagen
Houdbaarheid bij levering	Min. 56 dagen
Houdbaarheid na opening	1 week, indien bewaard bij 0 – 4°C

8. CODES

Artikelcode	175
EAN code eenheidsverpakking	5 412671 112671
EAN code secundaire verpakking	5 412671 113333
GN code	0408 1981

9. SPECIFIEKE EISEN

Gehalte β -OH-boterzuur	<10mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte melkzuur	<1000mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte schalen, vliezen en andere deeltjes	<100mg/kg eiproduct

10. NON GMO VERKLARING

EC VERORDENING Nr 1829/2003

EC VERORDENING Nr 1830/2003

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel vloeibaar met lange houdbaarheid 1kg	Versie: N Datum: 11/09/2018 Blz.: 4/5
---	---	--

RICHTLIJN Nr 2001/18/EC

RICHTLIJN Nr 2000/13/EC

“EC verordening nr 1829/2003: (16) ... Dat betekent dat producten van dieren die met genetisch gemodificeerd diervoeder gevoederd zijn of met genetisch gemodificeerde geneesmiddelen zijn behandeld, niet onder de voorschriften inzake vergunningsverlening en etikettering van dit voorstel vallen.”

Wij garanderen het volledig respecteren van bovenstaande wetgeving betreffende GMO.

11. LEDA LIJST

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	X			
1.2	NR	Rogge	X			
1.3	GB	Gerst	X			
1.4	GO	Haver	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	X			
3.0	AE	Ei		X		
4.0	AF	Vis	X			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Melk	X			
8.1	SA	Amandelen	X			
8.2	SH	Hazelnoten	X			
8.3	SW	Walnoten	X			
8.4	SC	Cashewnoten	X			
8.5	SP	Pecannoten	X			
8.6	SR	Paranoten	X			
8.7	ST	Pistachenoten	X			
8.8	SM	Macademianoten	X			
8	AN	(*) <i>Noten (Schaahvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam	X			
12.0	AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel vloeibaar met lange houdbaarheid 1kg	Versie: N Datum: 11/09/2018 Blz.: 5/5
---	---	--

22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Kippenvlees	X			
24.0	NK	Koriander	X			
25.0	NM	Maïs	X			
26.0	NP	Peulvruchten	X			
27.0	MC	Rundvlees	X			
28.0	MP	Varkensvlees	X			
29.0	NW	Wortel	X			

(*)Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting

12. KENMERKEN VOOR GEBRUIK

Onze producten zijn hoofdzakelijk bestemd voor de distributie en de groothandel. Tevens worden onze producten gebruikt in bakkerijen, grootkeukens, caterings, vleesverwerkende industrie,...

Mogelijk is dit product niet geschikt voor alle toepassingen. Dit moet eerst getest worden.

Het is zeer belangrijk dat het product gekoeld bewaard wordt, dit staat ook op de verpakking en op het etiket aangegeven.

Eens geopend is het product, gekoeld bewaard (< 4°C), nog 1 week houdbaar.

1kg vloeibaar eigeel bevat ± 65 eigelen.

Goed schudden voor gebruik.

13. GESCHIKTHEIDS INFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Nee
Geschikt voor Ovo-lacto vegetariërs	Ja
Geschikt voor Lacto vegetariërs	Nee
Geschikt voor Ovo vegetariërs	Ja
Kosher gecertificeerd	Nee
Halal gecertificeerd	Nee

14. GOEDKEURING KLANT

Naam:

Firmanaam:

Functie:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd')
.....

Indien Lodewijckx NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.