



PRODUKTSPECIFICATIE : FLANDRIEN GERIJPT SNEETJES 150 GR x 10

ONTVANGEN
Door campan om 13:53,14-8-20

datum bijwerking : 13/08/2020

ALGEMEEN			PRODUKTKENMERKEN				AANWEZIGHEID VAN ALLERGENEN																					
naam leverancier : Flandrien nv			smaak : zacht, pit in de nasmaak				koemelkeiwit																					
adres leverancier : R. Klingstraat 35 - 8940 Wervik			textuur : zeer romig				eiwit van ei																					
telefoon leverancier : 056/31 55 93			oogvorming : veel en mooie ronde ogen				Extra Info																					
fax leverancier : 056/31 34 78			kleur : lichtgeel				Lactosevrij																					
e-mail leverancier : info@flandrienkaas.be			geur : aangenaam				Glutenvrij																					
EG-erkenningsnr. : CO511			MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN <table><tr><th>bacteriologie</th><th>streefwaarde</th><th>tolerantie</th><th>methode</th></tr><tr><td>escherichia coli</td><td><10</td><td>100</td><td>ISO 16649-2</td></tr><tr><td>salmonella</td><td>Afwezig</td><td>-</td><td>ISO 6579</td></tr><tr><td>listeria monocytogenes</td><td>Afwezig</td><td>-</td><td>ISO 11290-1</td></tr><tr><td>staphylococcus aureus</td><td><10</td><td>100</td><td>ISO 6888</td></tr></table>				bacteriologie	streefwaarde	tolerantie	methode	escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2	salmonella	Afwezig	-	ISO 6579	listeria monocytogenes	Afwezig	-	ISO 11290-1	staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888	GEGEVENS PRODUCENT	
bacteriologie	streefwaarde	tolerantie					methode																					
escherichia coli	<10	100					ISO 16649-2																					
salmonella	Afwezig	-					ISO 6579																					
listeria monocytogenes	Afwezig	-					ISO 11290-1																					
staphylococcus aureus	<10	100	ISO 6888																									
artikelnr. leverancier : 651			naam producent : De Kazerij bvba				naam producent : De Kazerij bvba																					
produktnaam : Flandrien Gerijpt sneetjes 150 gr			adres producent : R.Klingstraat 35 -8940 Wervik				adres producent : R.Klingstraat 35 -8940 Wervik																					
vast gewicht in gr : 1500			telefoon producent : 056/31 55 93				telefoon producent : 056/31 55 93																					
EAN 128 code karton x 10 : 0115425021496519(15)yymdd(3102			fax producent : 056/31 34 78				fax producent : 056/31 34 78																					
EAN 13 code verpakking : 5425021496512			e-mail producent : info@flandrienkaas.be				e-mail producent : info@flandrienkaas.be																					
verpakkingsvorm : KARTON			EG-erkenningsnr. : K504				EG-erkenningsnr. : K504																					
afmeting artikel in cm (LxB) : 22,5 x 14,5			FOTO PRODUKT 																									
intrastat-code : 04069078																												
INGREDIENTEN			FYSISCH / CHEMISCH (gemiddeld)																									
gepasteuriseerde KOEMELK			vochtgehalte : 41%																									
zout			vetgehalte droge stof : 50+																									
zuurteregelaar: calciumchloride			eiwitgehalte : 28,00%																									
conserveermiddel: natriumnitraat			zoutgehalte : 1,90%																									
dierlijk stremsel																												
zuursel																												
lysozym (EI)																												
kleurstof: annatto																												
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			VERPAKKING																									
eenheid per 100 gr			materiaal : folie, 10 in karton																									
			afmeting karton(LxBxH)cm : 22,5 x 14,5 x 21,5																									
energie kJ 1665			# eenheden per pallet : 196																									
energie kcal 398			# eenheden per laag : 28																									
vetten gr 31			pallethoogte incl. pallet :																									
waarvan verzadigd gr 22			tarra in gr : 250																									
waarvan enkelv. onverzadigd gr 7,7			HOUDBAARHEID EN BEWAREN <table><tr><td>houdbaarheid na produktie (dagen) :</td><td>/</td><td></td></tr><tr><td>houdbaarheid na levering (dagen) :</td><td>60</td><td></td></tr><tr><td>bewaartemperatuur (min.-max. in C°) :</td><td>2</td><td>7</td></tr></table>				houdbaarheid na produktie (dagen) :	/		houdbaarheid na levering (dagen) :	60		bewaartemperatuur (min.-max. in C°) :	2	7													
houdbaarheid na produktie (dagen) :	/																											
houdbaarheid na levering (dagen) :	60																											
bewaartemperatuur (min.-max. in C°) :	2	7																										
waarvan meerv. onverzadigd gr 0,9																												
koolhydraten gr 0																												
waarvan gesuikerd gr 0																												
eiwit gr 28																												
voedingsvezel gr 0																												
zout gr 1,9																												
CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID																												
naam : Desmet Jan							naam : Desmet Jan																					
telefoon : 056/31 55 93							telefoon : 056/31 55 93																					
e-mail : jan.desmet@flandrienkaas.be							e-mail : jan.desmet@flandrienkaas.be																					