

datum bijwerking: 24/06/2025

ALGEMEEN			PRODUCTKENMERKEN			GEGEVENS LEVERANCIER	
artikelnr. leverancier	51/2		smaak	krachtige, complexe smaak		naam	Flandrien nv
productnaam	Flandrien Rouge Gerijpt 1/2		textuur	vaste structuur		adres	R. Klingstraat 35 - 8940 Wervik
gemiddeld gewicht in kg	9		oogvorming	veel en mooie ronde ogen		telefoon	056/31 55 93
Type	Halfharde kaas (50+)		kleur	donker oranje		fax	056/31 34 78
EAN 128 code artikel	(01)95425021495129(15)yymm		geur	aangenaam		e-mail	info@flandrienkaas.be
intrastat-code	dd(3102)xxxxxx(10)xxxxxx		korst	niet-eetbare korst (coating)		EG-erkenningsnr.	CO511
verpakkingsvorm	04069078		land van herkomst	België		Certificaten	IFS Food, ACS
Volgens BE en EU wetgeving	1/2		FYSICOCHEMIE			FOTO PRODUCT	
INGREDIENTEN			Vetgehalte/droge stof	50+		 	
gepasteuriseerde koeMELK			Vochtgehalte (g/100g)	32 +/- 3			
zout			a _w	max 0,93			
zuursel			MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN				
dierlijk stremsel			bacteriologie	streefwaarde	tolerantie		
zuurteregelaar: calciumchloride			<i>Escherichia coli</i> /g	<10	100		
conserveermiddel: natriumnitraat en lysozym (EI)			<i>Salmonella</i> /25g	Afwezig	-		
kleurstof: annatto norbixine			<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Afwezig	-		
VOEDINGSWAARDE (gemiddeld)			Coag.pos. <i>Staphylococci</i> /g	<10	100		
			VERPAKKING			CONTACT EMERGENCY VOEDSELVEILIGHEID	
energie	eenheid	per 100 g	materiaal	vacuüm verpakt in kartonnen doos		naam	Jan Desmet
energie	kJ	1662	afmeting (dia xH) in cm	25x22,5x15		telefoon	0476 89 72 75
vetten	kcal	398	# eenheden per pallet	120		e-mail	jan.desmet@flandrienkaas.be
waarvan verzadigde vetzuren	g	31	# eenheden per laag	15		CONTACT KWALITEITSDIENST	
koolhydraten	g	22	pallethoogte incl. pallet	150 cm		e-mail	kwaliteit@flandrienkaas.be
waarvan suikers	g	0	tarra in g	240		U kunt de laatste versie van deze productspecificatie telkens terug vinden op GS1, My Product Manager.	
eiwitten	g	29	HOUDBAARHEID EN BEWAREN			Certificaten zijn op te vragen bij de kwaliteitsdienst.	
zout	g	1,9	min. houdbaarheid na levering (tht - dagen)	45			
AANWEZIGHEID VAN ALLERGENEN			bewaartemperatuur (min.-max. in C°)	2			
koeMELKeiwit			Na openen beperkt houdbaar	7			
eiwit van EI			Voor een optimale smaakbeleving 20 min. op voorhand uit de koelkast halen.				
			EXTRA INFO				
			Lactose-vrij				
			Rijk aan eiwit				