

**KZS****Productspecificatie
Magere witte kaas 0%**

Doc: L-KZS-PS-04.1

Datum: 24/10/2024

Versie: 1.3

Pagina: 1 van 3

Afdrukt op

Walschot NV

Steenweg op Ukkel 161

1650 Beersel

Tel: +32(0)2/331.03.51

Fax + 32(0)2/332.53.95

e-mail: walschot.nv@skynet.be

website:www.walschot.be

Erkenningsnummer: K065

Vestigingsnummer: 2070611983

Sales: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Quality coordinator: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Noodnummer bij recall : Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

1. Productgegevens

Productnaam	MAGERE WITTE kaas 0%
Productcode	In functie van gewicht
Barcode	In functie van het gewicht
Lotcode	
Beschrijving	Witte verse kaas
Private label	
Bewaringscondities	45 dagen bij max 6°C
Bewaring na opening	Idem
Eigenschappen	Melkachtig aromatisch visceus samenhangend
Eigenlijk gebruik	Direct consumeerbaar of te verwerken in ander eindproduct
Oneigenlijk gebruik	Onhygiënisch behandelen Niet respecteren van opslag condities

1. Samenstelling

Ingrediënten	Magere melk; verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel; conserveermiddel: kaliumsorbaat; zuurteregelaar: calciumchloride; stremsel
--------------	--

Oorsprong melk/ room: België en Nederland

3. Bereidingswijze/gebruikswijze

	Vers gebruik
--	--------------

**KZS****Productspecificatie
Magere witte kaas 0%**

Doc: L-KZS-PS-04.1

Datum: 24/10/2024

Versie: 1.3

Pagina: 2 van 3

Afdrukt op

4. Voedingswaardetabel

parameter	Waarde per 100g
kJ / kcal	258 kJ / 60 kcal
Totale vetten	< 1.0 g
Waarvan verzadigde vetzuren	<1.0 g
Koolhydraten	4.7 g
Waarvan suikers	2.1 g
Eiwit	9,9 g
zout	<0.5 g
Droge stof	15,5 g

5. Microbiologische eigenschappen

<i>parameter</i>	<i>af productie</i>	<i>Op THT</i>	<i>Wettelijke norm</i>
L.monocytogenes	n=5;c=0; afwezig in 25g	n=5;c=0; afwezig in 25g	VO 1441/2007
Coagulase+ S. aureus	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	VO 1441/2007
E.coli	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	VO 1441/2007

In geval van coagulase + S. aureus > 10⁵/g → enterotoxines n=5;c=0 in 25g**6. Toxicologie**

<i>parameter</i>	<i>oorsprong</i>	<i>Wettelijke norm</i>
aflatoxine	Melk 0.05 µg/kg M1	VO 2023/915
Zware metalen	Melk Pb 0,02 mg/kg	VO 2023/915
dioxine	Melk 2 pg/g vet som van dioxinen 4 pg/g vet voor de som van dioxinen (pg WHOPCDD/FTEQ/g) dioxineachtige pcb's (pg WHO- PCDD/F-PCB-TEQ/g) 40 ng/g vet voor Som van niet- dioxineachtige pcb's	VO 2023/915
Antibiotica residuen	afwezig	KB 29/08/2021

**KZS****Productspecificatie
Magere witte kaas 0%**

Doc: L-KZS-PS-04.1

Datum: 24/10/2024

Versie: 1.3

Pagina: 3 van 3

Afdrukt op

7. Vreemde voorwerpen

<i>parameter</i>	<i>controle</i>
metaal	metaaldetectie
glas	glasprocedure
hout	ingangskeuring
Andere onzuiverheden	Visuele inspectie

8. Allergenen

<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>	<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>
Glutenbevattende granen*	-	Sesamzaad*	-
Schaal- en schelpdieren*	-	Ei*	-
Vis*	-	Melk (incl. lactose)*	+
Aardnoten*	-	Mosterd*	-
Noten*	-	Selderij*	-
Soja*	-	Sulfiet > 10ppm	-
Weekdieren*	-	Lupine*	-

*en producten op basis van basisproduct

Te declareren allergenen volgens VO 1169/2011

9. GMO

De bedrijfsleiding van Walschot garandeert dat er in dit product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven of aroma's die afkomstig zijn van gmo's.

Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

10. Verkoopseenheden: alle verpakkingen zijn conform de VO 1935/2004 en VO 10/2011

In korf 200 g	In emmers
Los 220 g	1,3 en 5kg

Opgesteld en goedgekeurd door: Johan Walschot