



PRODUCTSPECIFICATIE:
Arnouts praliné 1,5kg

Referentienr.:	153 – SPEC
Versiedatum:	14-11-2022
Versie:	1

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

1. PRODUCTIDENTIFICATIE

Commerciële verkoopbenaming	Arnouts praliné 1,5kg		
Artikelnummer	153		
Productbeschrijving	Verse chocoladepasta met echte Belgische chocolade, hazelnoten en crème anglaise.		
Gedeclareerd gewicht of volume	1500	in g	met "e"
Verkocht	Per stuk		
EAN-code(s)	5411022201040		
Intrastat-code	04069099		

2. GEGEVENS PRODUCENT

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS

Naam	KaDé bv
Adres	Stadsestraat 47 2250 OLEN
Tel. & Fax	+32 14266186 +32 14266181
Contactpersoon	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
Erkenningsnummer Toelating	K477 AER/ANT/007177



2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

Naam	DE LAET SABINE
Tel 24u/24 –7d/7	+32475649104
E-mail	sabine@paschka.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Ingrediënten : Plantaardige oliën en vetten (koolzaad, palm, zonnebloem, geharde kopra), glucosestroop, praliné (13%) (HAZELNOTEN, suiker, emulgator (SOJAlecithine), natuurlijk vanille-aroma), invertsuikerstroop, gepasteuriseerde MELK, suiker, chocolade (8%) (cacaomassa, suiker, emulgator (SOJAlecithine), natuurlijk vanille-aroma), chocoladevlokken (1,5%) (suiker, cacaomassa, mager cacaopoeder, MELKvet, emulgator (SOJAlecithine), natuurlijk vanille-aroma), EIgeel, SOJAproteïne, weipoeder (MELK), zout, emulgatoren (SOJAlecithine, mono- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (guargom, xanthaangom), voedingszuur (citroenzuur), aroma, conserveermiddelen (sorbinezuur, kaliumsorbaat, natriumdiacetaat).

Ingrédients : Huiles et graisses végétales (colza, palme, tournesol, coprah hydrogénée), sirop de glucose, praliné (13%) (NOISETTES, sucre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sirop de sucre inverti, LAIT pasteurisé, sucre, chocolat (8%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), flocons de chocolat (1,5%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre, matières grasses LAITIÈRES, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), jaune d'OEUF, protéine de SOJA, poudre de lactosérum (LAIT), sel, émulsifiants (lécithine de SOJA, mono- et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), arôme, conservateurs (acide sorbique, sorbate de potassium, diacétate de sodium).

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/



PRODUCTSPECIFICATIE:
Arnouts praliné 1,5kg

Referentienr.:	153 – SPEC
Versiedatum:	14-11-2022
Versie:	1

Auteur: Eveline Dierick

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

3.4 CLAIMS (VERORDENING (EG) 1924/2006)

/

3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (VERORDENING (EG) n° 1829/2003 en 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 WETTELIJK TE DECLAREREN ALLERGENEN (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig in het bedrijf
Glutenhoudende granen tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Neen	Ja
Schaaldieren en producten ob hiervan	Neen	Neen
Eieren en producten ob hiervan	Ja	Ja
Vis en producten ob hiervan	Neen	Neen
Pinda's en producten ob hiervan	Neen	Neen
Soja en producten ob hiervan	Ja	Ja
Melk en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Ja
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten ob hiervan	Ja	Ja
Selderij en producten ob hiervan	Neen	Neen
Mosterd en producten ob hiervan	Neen	Ja
Sesamzaad en producten ob hiervan	Neen	Neen
Lupine en producten ob hiervan	Neen	Neen
Wekdieren en producten ob hiervan	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen	Ja

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. LOGISTIEK EN VERPAKKING

De producent garandeert dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen (EG) 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Plastic	Zwarte ronde pot	23cm x 23cm x 8cm	37
Plastic	Deksel	23cm x 23cm x 3cm	21



PRODUCTSPECIFICATIE:
Arnouts praliné 1,5kg

Referentienr.:	153 – SPEC
Versiedatum:	14-11-2022
Versie:	1

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Vierkante, witte doos	23cm x 23cm x 10.3cm	138

6.3 TERTIAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Pallet	Europallet	120cm x 80cm x 14cm	20000
Wikkelfolie	Plastic		150

6.4 AANTAL

Aantal CE/karton	1
Aantal kartons per laag	15
Aantal lagen per pallet	10

7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING (EG) 1169/2011)

VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
Energetische waarden	in kcal	488
	in kJ	2030
Vetten	in gram	36
waarvan verzadigd	g	8,9
Koolhydraten	in gram	38
waarvan suikers	g	32
Eiwitten	in gram	2,8
Zout (Natrium x 2,5)	in gram	0,14

8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	60	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	55	
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		

8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING

Houdbaarheidsaanduiding volgens	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	Voorbeeld :	20/03/23
Houdbaarheidsaanduiding op	Etiket op doos		
Referentiestalen	Worden bijgehouden per lotnummer		

8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	Voorbeeld :	51201
Lotaanduiding op	Etiket op doos		



PRODUCTSPECIFICATIE:
Arnouts praliné 1,5kg

Referentienr.:	153 – SPEC
Versiedatum:	14-11-2022
Versie:	1

Auteur: Eveline Dierick

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Uitzicht / Beschrijving	Chocoladepasta in een ronde zwarte pot
Smaak	Typische smaak van chocolade en praliné
Geur	Typische geur van verse chocoladepasta
Textuur	Zacht en smeuiġ met chocoladesplitters
Kleur	Bruin met donkerbruine spikkels
Metaaldetectie toegepast?	Ja

9.2 FYSISCH KENMERKEN

Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)	
--	--

9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Analyse	Af productie (kve/g)	Vervaldatum (kve/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 50 kve/g	< 10 ² kve/g
<i>E.Coli</i>	< 10 kve/g	< 50 kve/g
<i>Coagulase positieve staphylococci</i>	< 10 ² kve/g	≤ 10 ⁵ kve/g
<i>Salmonella</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<i>Listeria</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Gisten	< 50 kve/g	< 10 ⁵ kve/g
Schimmels	< 50 kve/g	Geen visuele groei

10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

Heerlijk op de boterham of als tussendoortje met grissini's. Ook lekker op een pannenkoek.