



DE LELIE ZUIVEL
Kwade Weide 5
I.Z. Bosduin
B-2920 KALMTHOUT
Tel. : 03/664.31.90
Fax : 03/664.45.44
E-mail : info@deleliezuivel.be

Artikel 10:	<i>Volle Platte Kaas</i>	
Omschrijving:	<i>Volle platte kaas met een semi-vaste structuur, romig wit van kleur met een frisse, licht zure geur en smaak.</i>	
Portiegewicht:	<i>250 gr</i>	

Ingrediënten:

Verse kaas (magere melk, stremsel, levende fermenten), room (van melk), verdikkingsmiddel: guargom, conserveermiddel: kaliumsorbaat.

Bevat: melk.

Voedingswaarde gebruiksklare product (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Vetten:	8,5
waarvan verzadigde vetzuren:	5,5
Koolhydraten:	2,4
waarvan suikers:	2,3
Voedingsvezels:	0,0
Eiwitten:	7,0
Zout:	0,08 (zoutgehalte is uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium in de grondstoffen)
Natrium (mg):	30
Energetische waarde:	114 kcal = 483 kJ

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Gisten	100	1.000	100.000
Schimmels	100	1.000	geen visuele groei
E. coli	100	1.000	1.000
Staphylococcus aureus	10	100	100.000
Bacillus cereus	100	1.000	100.000
Salmonella	Afw. In 25 g	Afw. In 25 g	Afw. In 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. In 25 g	100	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de criteria, vastgelegd in VO 2073/2005/EG inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, en de richtlijnen doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelen-microbiologie en -conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie juli 2010).



DE LELIE ZUIVEL
Kwade Weide 5
I.Z. Bosduin
B-2920 KALMTHOUT
Tel. : 03/664.31.90
Fax : 03/664.45.44
E-mail : info@deleliezuivel.be

Kwaliteitsgarantie en Traceerbaarheid:

*De producten worden op ambachtelijke doch vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004/EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004/EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer **K 257**.*

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens:

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: *Gekoeld bij < 7 °C*

Houdbaarheid: *In gesloten verpakking, en bij de aangeduide temperatuur blijft het product te gebruiken tot de aangeduide houdbaarheid: P + 31.*

Gebruiksaanwijzing:

Geschikt voor rechtstreekse consumptie.

Allergenen te declareren volgens Verordening 1169/2011/EG:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	+	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet afkomstig is van gewassen die mogelijk genetisch gemodificeerd zijn. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen 1999/2/EG en 1999/3/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Versie: 04	Opgesteld door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01.03.2020	Goedgekeurd door: Stefan Smets
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	