

Product specificatiefiche

1. Product identificatie

Artikelnummer	6391		Afkomst:	BIO
Merk	LE LARRY			
Handelsnaam	Bio geitenkaas met olie en kruiden 130 g			
	NL	Bio geitenkaas met olie en kruiden 130 g		
	FR	Fromage de chèvre bio à l'huile et aux herbes 130 g		
	EN	Organic goat cheese with oil and herbs 130 g		
	DE	Ziegenkäse bio mit öl und Kräuter 130 g		
Wettelijke verkoopsbenaming	Bio geitenkaas met olie en kruiden 130 g			
Bijkomende productbeschrijving	Bio geitenkaas met olie en kruiden 130 g			
Gedeclareerd gewicht of volume	130	in g	met 'e'	
Product met opgietsvloeistof	JA		25 g	
Verkocht per variabel gewicht	NEEN			
EAN-code(s)	54 12680 10546 6			

2. Identiteit

Naam	KAASMAKERIJ LE LARRY		
Adres	HAENHOUTSTRAAT 216 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 326 81 80		
Fax	+ 32 9 326 81 85		
E-mail	info@lelarry.be		
Website	http://www.lelarry.be		
BTW-nummer	BE 0479.609.867		
Event. erkenningnummer- / registratienummer	K 459 B 1021		
Intrastatcode	0406 10 20		
BRC- en / of IFS-certificatie	Ja / Neen	JA	
	Soort certificaten	IFS versie 6	
	Certificatieorganisme	TÜV NORD INTEGRA	
	Geldig tot	zie certificaat	
Andere certificaten	Ja / Neen	JA	JA
	Soort certificaten	Autocontrole G-002, G-017, G-019	BIO
	Certificatieorganisme	TÜV NORD INTEGRA	TUV Nord Integra
	Geldig tot	zie certificaat	zie certificaat

2.1 Contactpersonen

Commercieel			Kwaliteit		
Naam	Pascal De Vos		Naam	Euge Philips	
Tel	+ 32 475 95 32 27		Tel	+ 32 9 326 81 80	
Fax	+ 32 9 353 74 25		Fax	+ 32 9 326 81 85	
E-mail	pdv@ganda.be		E-mail	ep@lelarry.be	
Logistiek			Contact bij noodgevallen		
Naam	Katty De Landsheer		Naam	Dirk Cornelis	
Tel	+ 32 9 353 74 19		Tel	+ 32 475 25 04 87	
Fax	+ 32 9 353 74 25		Fax	+ 32 9 353 74 25	
E-mail	kdl@ganda.be		E-mail	dc@ganda.be	
Besteldienst					
Naam	Katty De Landsheer				
Tel	+ 32 9 353 74 19				
Fax	+ 32 9 353 74 25				
E-mail	kdl@ganda.be				

4. Lijst van allergenen en voedingsintoleranties

4.1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kuisbesmetting JA / NEEN
Glutenhoudende granen [1]	Neen		Ja
Schaaldieren	Neen		Neen
Eieren	Neen		Ja
Vis	Neen		Ja
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Neen		Ja
Melk (uitgezonderd lactose)	Ja	Geitenmelk	Neen
Lactose	Ja	Geitenmelk	Neen
Schaalvruchten [2]	Neen		Ja
Selderij	Neen		Ja
Mosterd	Neen		Ja
Sesamzaad	Neen		Ja
Lupine en producten op basis van lupine	Neen		Neen
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Neen		Neen
Zwaveloxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen		Neen

4.2. Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de receptuur hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kuisbesmetting JA / NEEN
Rund	Neen		Neen
Varken	Neen		Ja
Kip	Neen		Neen
Maïs	Neen		Neen
Cacao	Neen		Neen
Gist	Neen		Neen
Peulvruchten	Neen		Neen
Kaneel	Neen		Neen
Vanilline	Neen		Neen
Koriander	Neen		Ja
Wortel	Neen		Neen
Schermbloemigen (Umbelliferae) [1]	Neen		Neen
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	Neen		Neen
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m E633)	Neen		Neen
Sorbaten (E200 t/m E203)	Neen		Neen
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	Neen		Neen
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Neen		Neen
Tartrazine (E102)	Neen		Neen
Aspartaam (E951)	Neen		Neen
Cyclamaten (E952)	Neen		Neen
Saccharine en zouten (E954)	Neen		Neen
Gallaten (E310 tot E312)	Neen		Neen
BHA of BHT (E320, E321)	Neen		Neen
Fructose	Neen		Neen
Saccharose	Neen		Neen

[1] Tarwe, rogge, gerst, haver, kamut en spelt

[2] Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	JA / NEEN	JA
Indien "NEEN", betrokken bestraalde ingrediënt(en)		

6. Nutritionele samenstelling			
Per 100 g of ml	g of ml		
Per portie (optioneel)	Per portie	in g of ml	
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht	
		Gemiddeld per 100 g of portie	Door analyse (A) of bereiding (B)
Energetische waarden	Kcal	412	B
	Kj	1700	B
Eiwitten	g	11,8	B
Koolhydraten	g	2,0	B
waarvan suikers	g	0,0	B
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-
waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
Vetten	g	39,6	B
waarvan verzadigd	g	13,8	B
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g	13,7	B
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g	11,6	B
waarvan Ω -6 vetzuren (optioneel)	g	-	-
waarvan Ω -3 vetzuren (optioneel)	g	-	-
waarvan trans (optioneel)	g	0,5	B
waarvan cholesterol (optioneel)	mg	-	-
Voedingsvezels	g	0,5	B
Natrium	g	0,2	B
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	0,6	B

6.2 Producten onderworpen aan notificatie i.v.m. het toevoegen van nutriënten	
Notificatienummer	

7. Specifieke bewaaromstandigheden		
7.1 Houdbaarheid		
Houdbaarheid na productie	Dagen	40
Houdbaarheid bij levering	Dagen	30
Temperatuur bij aankomst	°C	Max. 7°C
Bewaartemperatuur	°C	Max. 7°C
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	CO ₂ N ₂
Houdbaarheid na openen	Dagen	3
Bewaaromstandigheden na openen		Koel bewaren

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid			
Houdbaarheidsaanduiding als	"Datum van minimale houdbaarheid" = "Houdbaar tot ..."		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag / Maand / Jaar	Voorbeeld:	01.03.07
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		
Houden van referentiestalen	Ja	Bemonsteringsfrequentie:	Per lot

7.3 Aanduiding van de partij (lot)			
Lotaanduiding d.m.v.	Jaar, productieweek, verwerkingsdag, batchnummer van de dag		
	YYWWDDNN	Voorbeeld:	1002101
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		

8. Productkenmerken

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht / Beschrijving	Zie bijgevoegde foto
Smaak	Zacht
Geur	Fris
Textuur	Vast
Kleur	-

8.2 Fysio-chemische kenmerken bij levering

Parameter	Min.	Typische waarde	Max.
Wateractiviteit(aw-waarde)	0,95	0,96	0,97
pH-waarde	4,3	4,4	4,5

8.3 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Na productie		Einde houdbaarheid
	Typische waarde	Max. waarde	Max. waarde
E. Coli	< 10/g	1000/g	1000/g
Enterobacteriaceae	< 10/g	10/g	10/g
Staphylococcus aureus	< 10/g	100/g	100/g
Salmonellae spp.	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g

9. Vreemde voorwerpen detectie

Het product ondergaat een metaaldetectie? JA / NEEN	JA
Detectielimiet	2,0 MM FERROUS 3,0 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL

10. Verpakking

10.1 Individueel product

Type	Plastiek schaalpje
Samenstelling	HPP/PP/OPA PE
Aansluitingsnummer Fost Plus	005837
Milieu	MAP
Lengte mm	-
Breedte mm	-
Hoogte mm	52
Diameter mm	95
Gewicht g	11
EAN-code	54 12680 10546 6

10.2 Omverpakking

Type	Karton
Samenstelling	Gerecycleerde vezel
Aansluitingsnummer Fost Plus	005837
Lengte mm	313
Breedte mm	207
Hoogte mm	58
Gewicht g	58
Aantal stuks per karton	6
EAN-code	-

10.3 Pallet

Type	Euro 80 x 120
Aantal kartons per pallet	240
Aantal lagen per pallet	15
Hoogte m	1,2
Gewicht Kg	

11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden

12. Foto



Opgesteld door	Elena Vlassenroot	Datum:	26/07/2011
Gewijzigd door	Maarten De Nys	Datum:	8/01/2018
Gecontroleerd en goedgekeurd door	Dirk Cornelis	Datum:	-
Handtekening			