



**PRODUCTSPECIFICATIE:**  
Paschka chocolade 1,3kg blisters (8 schijfjes)

Referentienr.:	111 – SPEC
Versiedatum:	02-05-2017
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

## 1. PRODUCTIDENTIFICATIE

<b>Commerciële verkoopbenaming</b>	Paschka chocolade 1,3 kg blisters (8 schijfjes)		
<b>Artikelnummer</b>	111		
<b>Productbeschrijving</b>	Paschka vol verse kaas en Belgische chocolade. Dit alles verrijkt met krokante stukjes melkchocolade. Een echte lekkernij op de boterham. Verpakt in handige, transparante blisters.		
<b>Gedeclareerd gewicht of volume</b>	1300	<b>in g</b>	<b>met "e"</b>
<b>Verkocht</b>	Per kartonnen doos (inhoud: 1 Paschka buche 1,3kg versneden in 8 schijfjes)		
<b>EAN-code(s)</b>	(01)05411022500433(15)xxxxxx(10)xxxxx		
<b>Intrastat-code</b>	04069099		

## 2. GEGEVENS PRODUCENT

### 2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS

<b>Naam</b>	Kadé bvba
<b>Adres</b>	Hagelberg 39 2440 GEEL
<b>Tel. &amp; Fax</b>	+32 14266186 +32 14266181
<b>Contactpersoon</b>	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be
<b>Erkenningsnummer Toelating</b>	K477 AER/ANT/007177



### 2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

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

## 3. PRODUCTSAMENSTELLING

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

Ingrediënten : Plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), gehard plantaardig vet (kopra), verse halfvette kaas (25%) (**melk**), suiker, **melk**chocolade (6%) (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: **soja**lecithine, vanille- aroma), fondant chocolade (4,5%)(cacaomassa, suiker, emulgator: **soja**lecithine, vanille- aroma), pure hagelslag (4%) (suiker, cacaomassa, magere cacaopoeder, dextrose, emulgatoren: raapzaadlecithine, arabische gom) (**melk**), **soja**proteïne, weipoeder (**melk**), emulgatoren: **soja**lecithine, mono- en diglyceriden, stabilisatoren: guargom, xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma.

Ingrédients : Huiles et graisses végétales (palme, colza), grasse végétale hydrogénée (copra), fromage frais demi-écrémé (25%) (**lait**), sucre, chocolat au **lait** (6%) (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant: **soja**lecithine de **soja**, arôme de vanille), chocolat noir (4,5%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant: **soja**lecithine de **soja**, arôme de vanille), chocolat noir granulé (4%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre, dextrose, émulsifiants: **soja**lecithine de **soja**, gomme arabique)(**lait**), protéine de **soja**, poudre de lactosérum (**lait**), émulsifiants: **soja**lecithine de **soja**, mono- et diglycérides, stabilisants: gomme guar, gomme xanthane, conservateur: sorbate de potassium, arôme.

### 3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/



**PRODUCTSPECIFICATIE:**  
Paschka chocolade 1,3kg blisters (8 schijfjes)

Referentienr.:	111 – SPEC
Versiedatum:	02-05-2017
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

### 3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

### 3.4 CLAIMS (VERORDENING 1169/2011)

/

### 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 1169/2011)

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

### 4.2 ANDERE INGREDIËNTEN EN HUN AFGELEIDEN (ALBA / LeDa)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt
<b>Lactose</b>	Ja
<b>Cacao</b>	Ja
<b>Glutaminaat</b> (E620 – E625)	Neen
<b>Vlees van gevogelte</b>	Neen
<b>Koriander</b>	Neen
<b>Maïs</b>	Neen
<b>Peulvruchten</b>	Neen
<b>Rundsvlees</b>	Neen
<b>Varkensvlees</b>	Neen
<b>Wortelen</b>	Neen



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Paschka chocolade 1,3kg blisters (8 schijfjes)

Referentienr.:	111 – SPEC
Versiedatum:	02-05-2017
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen

Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet

Goedkeuring: Sabine De Laet

## 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 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Transparante blister – 8 stuks	RPET wet	14,6cm x 12,2cm x 4cm per stuk	16 per stuk

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Rechthoekige, bedrukte doos	35cm x 15,7cm x 13,2cm	115

### 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	8
Aantal kartons per laag	14
Aantal lagen per pallet	8

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

VOEDINGSWAAREN (PER 100G)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	471
	in kJ	1956
<b>Vetten</b>	in gram	36,8
waarvan <b>verzadigd</b>	g	16
<b>Koolhydraten</b>	in gram	31,5
waarvan <b>suikers</b>	g	28,4
<b>Eiwitten</b>	in gram	3,5
<b>Zout</b> (Natrium x 2,5)	in gram	0,088

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	50	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	32	
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Paschka chocolade 1,3kg blisters (8 schijfjes)

Referentienr.:	111 – SPEC
Versiedatum:	02-05-2017
Versie:	1

Auteur: Leen Schrauwen	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
------------------------	------------------------------------	-----------------------------

## 8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING

<b>Houdbaarheidsaanduiding volgens</b>	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	<b>Voorbeeld :</b>	02/05/17
<b>Houdbaarheidsaanduiding op</b>	Het etiket onderaan de blister		
<b>Referentiestalen</b>	Worden bijgehouden per lotnummer		

## 8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

<b>Traceerbaarheid volgens</b>	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	<b>Voorbeeld :</b>	21801
<b>Lotaanduiding op</b>	Het etiket onderaan de blister		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

### 9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

<b>Uitzicht / Beschrijving</b>	Lichtbruin schijfje smeerpasta met stukjes chocolade en rondom pure hagelslag verpakt in een rechthoekige, transparante blister.
<b>Smaak</b>	Typische smaak van verse kaas en chocolade.
<b>Geur</b>	Typische geur van verse kaas en chocolade.
<b>Textuur</b>	Goed smeerbaar, smeuïg en zacht.
<b>Kleur</b>	Lichtbruin met bruine spikkels en rondom donkerbruin.

### 9.2 FYSISCHE KENMERKEN

<b>Afmetingen</b> (lengte, dikte, diameter, ...)	
--	--

### 9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Analyse	Af productie ( kve/g)	Vervaldatum ( kve/g)
<b>Aërobe flora (zonder melkzuurbacteriën)</b>	<1000 kve/g	<10 000 kve/g
<b>Enterobacteriaceae</b>	< 50 kve/g	<500 kve/g
<b><i>E.Coli</i></b>	< 10 kve/g	<50 kve/g
<b><i>Stafylococ. aureus</i></b>	< 10 kve/g	≤100 kve/g
<b>Salmonella</b>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<b>Listeria</b>	Afwezig/25g	<100 kve/g
<b>Gisten en schimmels</b>	<500 kve/g	<1000 kve/g

## 10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

Verse smeerbare Paschka vol verse kaas en chocolade.  
Ideaal als broodbeleg, als tussendoortje met grissini's of op een toastje. Probeer vandaag nog!  
Verpakt in een handige, transparante blister. Kwaliteit blijft optimaal.