



PRODUCTSPECIFICATIE:  
Paschka chocolade 1,3kg

Referentienr.:	101 – SPEC
Versiedatum:	08-05-2017
Versie:	1

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

## 1. PRODUCTIDENTIFICATIE

<b>Commerciële verkoopbenaming</b>	Paschka chocolade 1,3kg		
<b>Artikelnummer</b>	101		
<b>Productbeschrijving</b>	Paschka vol verse kaas en Belgische chocolade. Dit alles verrijkt met krokante stukjes melkchocolade. Een echte lekkernij op de boterham.		
<b>Gedeclareerd gewicht of volume</b>	1300	<b>in g</b>	<b>met "e"</b>
<b>Verkocht</b>	Per stuk		
<b>EAN-code(s)</b>	5411022500402		
<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: guar gom, xanthaangom, conserveermiddel: kaliumsorbaat, aroma.

Ingrédients : Huiles et graisses végétales (palme, colza), graisse 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: lécithine de **soja**, arôme de vanille), chocolat noir (4,5%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme de vanille), chocolat noir granulé (4%) (sucre, masse de cacao, poudre de cacao maigre, dextrose, émulsifiants: lécithine de colza, gomme arabique)(**lait**), protéine de **soja**, poudre de lactosérum (**lait**), émulsifiants: lécithine 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

Referentienr.:	101 – SPEC
Versiedatum:	08-05-2017
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

Referentienr.:	101 – SPEC
Versiedatum:	08-05-2017
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)
Wit plastic schaalpje	HIPS	L: 255mm x B: 135mm	37
Logo Paschka (papier)	HD Polyethyleen		1
Blauwe zijvouwzak	HDPE	27+7x27+3cm	2

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Kartonnen doos	Rechthoekige, bedrukte doos	270mm x 145mm x 120mm	88,5

### 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	/
Aantal kartons per laag	20
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 verzadigd	g	16
<b>Koolhydraten</b>	in gram	31,5
waarvan suikers	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

Referentienr.:	101 – SPEC
Versiedatum:	08-05-2017
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>	08/05/17
<b>Houdbaarheidsaanduiding op</b>	Het etiket bovenaan de doos		
<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>	11901
<b>Lotaanduiding op</b>	Het etiket bovenaan de doos		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

### 9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

<b>Uitzicht / Beschrijving</b>	Tunnelvormige smeerpasta met stukjes chocolade en een garnering van pure hagelslag, met bovenaan een gecoat papier met vermelding Paschka logo, button en popje.
<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, smeug en zacht.
<b>Kleur</b>	Rondom donkerbruin. Binnenin lichtbruin met bruine spikkels.

### 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.