

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming ¹	Biloute Bière Brune
Land van herkomst	België
Artikelnummer	K013

2. Contactpersonen

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
Naam	Frederik Brands	Fien Verstringe	Geoffrey Brands	Geoffrey Brands
Functie	Commercieel Verantwoordelijke	Medewerker Kwaliteit	Intern Verantwoordelijke	Intern Verantwoordelijke
Tel.	04 85 55 69 37	04 87 65 57 30	04 85 32 79 21	04 85 32 79 21
Fax				
E-mail	f.brands@littlecheesefarm.be	f.verstringe@littlecheesefarm.be	g.brands@littlecheesefarm.be	g.brands@littlecheesefarm.be

3. PRODUCT

Ingrediënten:

Gepasteuriseerde koeMELK; zout; water; < 1,5% donker bier [water; GERSTemout; suiker; TARWEmout; gist; hop; kruiden] dierlijk stremsel; fermenten; Kleurstof: E160bii; Conserveermiddel: E251

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	Neen
“met zoetstof(fen):”	Neen
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	Neen
“bevat een bron van fenylalanine”	Neen
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	Neen

¹ Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	+
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk, uitgezonderd lactose	+
Lactose	+
Schaalvruchten	-
Selderij	-
Mosterd	?
Sesamzaad	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

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

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst	°C	0	7
Bewaartemperatuur	°C	0	7
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 7 °C		
Houdbaarheid	dagen	56	

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot" Voorbeeld: 16.07.2022

Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid

Aanduiding van de partij

Lot Voorbeeld: HK222502

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

7. PRODUCTKENMEKREN

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Listeria monocytogenes	Afwezig	
Salmonella spp.	Afwezig	
Staphylococcus aureus		100/g
Escherichia coli		100/g

8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	335
	in kJoule	1390
eiwitten	in gram	23
koolhydraten	in gram	0
waarvan suikers	in gram	0
vetten	in gram	27
waarvan verzadigd	in gram	16,4
zoutgehalte	in gram	1,8

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Geoffrey Brands, mede-zaakvoerder
Versie & datum	Versie 1, 20/07/2022

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Little Cheese Farm bv, Malsemstraat 20, 9880 Lotenhulle (België). Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	