



**KZS**

Productspecificatie  
Vette witte kaas 40%

Doc: L-KZS-PS-01  
Datum: 22/01/2018  
Versie: 1.1  
Pagina: 1 van 3

## Walschot NV

Steenweg op Ukkel 161  
1650 Beersel  
Tel: +32(0)2/331.03.51  
Fax + 32(0)2/332.53.95  
e-mail: walschot.nv@skynet.be  
website:www.walschot.be

Erkenningsnummer: K065  
Vestigingsnummer: 2070611983

Sales: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Quality coordinator: Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

Noodnummer bij recall : Johan Walschot +32(0)477/79.06.58

### 1. Productgegevens

Productnaam	VETTE WITTE kaas 40%
Productcode	In functie van gewicht
Barcode	In functie van het gewicht
Beschrijving	Witte verse kaas met room
Lotcode	
Private label	
Bewaringscondities	45 dagen bij max 7°C
Bewaring na opening	idem
Eigenschappen	Melkachtig aromatisch viskeus samenhangend
Eigenlijk gebruik	Direct consumeerbaar of te verwerken in ander eindproduct
Oneigenlijk gebruik	Onhygiënisch behandelen Niet respecteren van opslag condities

### 2. Samenstelling

Ingrediënten	Magere melk; room; verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel; conserveermiddel: kaliumsorbaat; zuurteregelaar: calciumchloride; stremsel
--------------	--

Oorsprong melk en room: België , Nederland

### 3. Bereidingswijze/gebruikswijze

	Vers gebruik
--	--------------



## KZS

### Productspecificatie Vette witte kaas 40%

Doc: L-KZS-PS-01  
Datum: 22/01/2018  
Versie: 1.1  
Pagina: 2 van 3

#### 4. Voedingswaardevermelding

parameter	Waarde per 100g
Kcal/kJ	120 kcal / 500 kJ
Totale vetten	7.9 g
Waarvan verzadigde vetzuren	5 g
Koolhydraten	4.7 g
Waarvan suikers	1.9 g
Eiwit	8.5g
zout	<0.5 g
Droge stof	21 g

#### 5. Microbiologische eigenschappen

<i>parameter</i>	<i>af productie</i>	<i>Op THT</i>	<i>Wettelijke norm</i>
L.monocytogenes	n=5;c=0; afwezig in 25g	n=5;c=0; afwezig in 25g	VO 2073/2005
Coagulase+ S. aureus	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	n=5; c=2; m=10/g; M= 100/g	VO 2073/2005
E.coli	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	n=5; c=2; m=100/g ; M= 1000/g	VO 2073/2005

In geval van coagulase + S. aureus > 10<sup>5</sup>/g → enterotoxines n=5;c=0 in 25g

#### 6. Toxicologie

<i>parameter</i>	<i>oorsprong</i>	<i>Wettelijke norm</i>
aflatoxine	Melk 0.05 µg/kg M1	VO 1881/2006
Zware metalen	Melk Pb 0,02 mg/kg	VO 1881/2006
dioxine	Melk 2.5 pg/g vet som van dioxinen 5.5 pg/g vet voor de som van dioxinen en dioxineachtige PCB'S 40 ng/g vet voor Som van PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 en PCB180	VO 1881/2006
Antibiotica residuen	afwezig	KB 21/12/2006



**KZS**

Productspecificatie  
Vette witte kaas 40%

Doc: L-KZS-PS-01  
Datum: 22/01/2018  
Versie: 1.1  
Pagina: 3 van 3

## **7. Vreemde voorwerpen**

<i>parameter</i>	<i>controle</i>
metaal	metaaldetectie
glas	glasprocedure
hout	ingangskeuring
Andere onzuiverheden	Visuele inspectie

## **8. Allergenen**

<i>allergeen</i>	+ / -	<i>allergeen</i>	+ / -
Gluten	-	sesamzaad	-
Schaal- en schelpdieren	-	Ei	-
Vis	-	Melk (lactose)	+
Aardnoten	-	Mosterd	-
Noten	-	Selderij	-
Soja	-	Sulfiet > 10ppm	-
weekdieren	-	lupine	-

Te declareren allergenen volgens VO 1169/2011

## **9. GMO**

De bedrijfsleiding van Walschot garandeert dat er in dit product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven of aroma's die afkomstig zijn van gmo's.

Dit product voldoet aan de Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

## **10. Verkoopseenheden: alle verpakkingen zijn conform de VO 1935/2004 en VO 10/2011**

In potjes	In emmers
220 g	1, 3, 5 kg

Opgesteld en goedgekeurd door: Johan Walschot