

	KZS	Doc: L-KZS-PS-01
	Productspecificatie Vette witte kaas 40%	Datum: 27/10/2024 Versie: 1.3 Pagina: 1 van 3 Afgedrukt: 26/07/2026

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: 27/10/2024
Versie: 1.3
Pagina: 2 van 3
Afdrukt: 26/07/2026

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 > 10⁵/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 2023/915
Zware metalen	Melk Pb 0,02 mg/kg	VO 2023/915
dioxine	Melk 2 pg/g vet som van dioxinen 4 pg/g vet voor de som van dioxinen (pg WHOPCDD/FTEQ/g) dioxineachtige pcb's (pg WHO- PCDD/F-PCB- TEQ/g) 40 ng/g vet voor Som van niet- dioxineachtige pcb's	VO 2023/915
Antibiotica residuen	afwezig	KB 29/08/2021

	KZS	Doc: L-KZS-PS-01
	Productspecificatie Vette witte kaas 40%	Datum: 27/10/2024 Versie: 1.3 Pagina: 3 van 3 Afdrukt: 26/07/2026

7. Vreemde voorwerpen

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

8. Allergenen

<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>	<i>allergeen</i>	<i>+ / -</i>
Glutenbevattende granen*	-	Sesamzaad*	-
Schaal- en schelpdieren*	-	Ei*	-
Vis*	-	Melk (incl. lactose)*	+
Aardnoten*	-	Mosterd*	-
Noten*	-	Selderij*	-
Soja*	-	Sulfiet > 10ppm	-
Weekdieren*	-	Lupine*	-

*en producten op basis van basisproduct

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