

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel met 11% zout in container	Versie: B Datum: 21/10/2021 Blz.: 1/5
---	--	--

1. ALGEMENE GEGEVENS

Productbeschrijving	Vloeibaar eigeel afkomstig van kippeneieren met 11% zout, gepasteuriseerd
Producent	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIE
EG erkenningsnummer	BE OV 5707 EG
Gebruikte grondstof	Kippeneieren
Land van oorsprong	België, Nederland, Sporadisch andere EU landen
Gehanteerd kaliber	Alle gewichtsklassen
Beschikbaarheid	Het hele jaar door

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

Ingrediënten: Eigeel afkomstig van kippeneieren, zout (11%)

3. FYSICO-CHEMISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Textuur	Typisch, zonder afwijkingen
Smaak	Typisch, zonder afwijkingen
Geur	Typisch, zonder afwijkingen
Kleur	Typisch, zonder afwijkinge,
pH	6,0 ± 0,3
Droge stof	>49.0%
% zout	11% ± 0,5%

4. THEORETISCHE VOEDINGSWAARDE PER 100g

Energie	Kcal	282
	kJ	1181
Totale vetten	Gram	23,6
- Waarvan verzadigde vetzuren	Gram	8,5
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	Gram	10,4
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	Gram	3,7
- Waarvan transvetzuren	Gram	0
Koolhydraten	Gram	3,2
- Waarvan suikers	Gram	0,5
Vezels	Gram	0

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel met 11% zout in container	Versie: B Datum: 21/10/2021 Blz.: 2/5
---	--	--

Totaal eiwit	Gram	14,15
Zout	Gram	11
Natrium	Milligram	4400
As	Gram	12,5
Water	Gram	46,5
Cholesterol	Milligram	1098

Bron: USDA, SR-21

5. BACTERIOLOGIE

Testorganisme	Doel na productie (kve/g)	Limiet na productie (kve/g)	Methode en frequentie
Totaal kiemgetal	<1000	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Elk lot
Enterobacteriaceae	<10	<100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Elk lot
Staphylococcus aureus	<10	<10	Tempo STA 37°C / 24 – 26h Elk lot
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24u Select enrichment, 24u in MSRV Elk lot
Bacillus cereus	<200	<1000	Tempo BAC 30°C / 22-27h Op aanvraag
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afgeleid van ISO 11290-1 met vooraanrijking in Gebufferd Pepton Water Enkele loten per dag
Pseudomonas	<100	<100	Petriplaat 30°C / 48h Enkele loten per dag

6. VERPAKKING

Type verpakking	Plastic of kartonnen of inox container met een blauwe plastic zak in of een vierkante inox container
Max. gewicht per container	Naargelang de vraag van de klant
Codering	Charge

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel met 11% zout in container	Versie: B Datum: 21/10/2021 Blz.: 3/5
---	--	--

	Zegelnummer Productiedatum Houdbaarheidsdatum Nettogewicht
Verklaring chargenummer	ZZXXY ZZ = jaar XX = week van het jaar Y = dag van de week

7. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Stockage	Gekoeld
Bewaartemperatuur	0 – 4°C
Temperatuur bij aanlevering	0 – 4°C
Houdbaarheid na productie	90 dagen
Houdbaarheid na levering	Min. 60 dagen

8. CODES

Artikelcode	143006
GN code	0408 1981

9. SPECIFIEKE EISEN

Gehalte β -OH-boterzuur	<10mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte melkzuur	<1000mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte schalen, vliezen en andere deeltjes	<100mg/kg eiproduct

10. NON GMO VERKLARING

EC VERORDENING Nr 1829/2003

EC VERORDENING Nr 1830/2003

RICHTLIJN Nr 2001/18/EC

RICHTLIJN Nr 2000/13/EC

“EC verordening nr 1829/2003: (16) ... Dat betekent dat producten van dieren die met genetisch gemodificeerd diervoeder gevoederd zijn of met genetisch gemodificeerde geneesmiddelen zijn behandeld, niet onder de voorschriften inzake vergunningsverlening en etikettering van dit voorstel vallen.”

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel met 11% zout in container	Versie: B Datum: 21/10/2021 Blz.: 4/5
---	--	--

Wij garanderen het volledig respecteren van bovenstaande wetgeving betreffende GMO.

11. LEDA LIJST

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	X			
1.2	NR	Rogge	X			
1.3	GB	Gerst	X			
1.4	GO	Haver	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	X			
3.0	AE	Ei		X		
4.0	AF	Vis	X			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Koemelk	X			
8.1	SA	Amandelen	X			
8.2	SH	Hazelnoten	X			
8.3	SW	Walnoten	X			
8.4	SC	Cashewnoten	X			
8.5	SP	Pecannoten	X			
8.6	SR	Paranoten	X			
8.7	ST	Pistachenoten	X			
8.8	SM	Macademianoten	X			
8	AN	(*) <i>Noten (Schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam	X			
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Kippenvlees	X			
24.0	NK	Koriander	X			
25.0	NM	Maïs	X			
26.0	NP	Peulvruchten	X			
27.0	MC	Rundvlees	X			
28.0	MP	Varkensvlees	X			
29.0	NW	Wortel	X			

(*)Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting

	TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE Ondertitel: Cocovite eigeel met 11% zout in container	Versie: B Datum: 21/10/2021 Blz.: 5/5
---	--	--

12. KENMERKEN VOOR GEBRUIK

Onze producten zijn hoofdzakelijk bestemd voor de distributie en de groothandel. Tevens worden onze producten gebruikt in bakkerijen, grootkeukens, caterings, vleesverwerkende industrie,...

Het is zeer belangrijk dat het product gekoeld bewaard wordt, dit staat ook op het etiket aangegeven.

13. GESCHIKTHEIDS INFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Nee
Geschikt voor Ovo-lacto vegetariërs	Ja
Geschikt voor Lacto vegetariërs	Nee
Geschikt voor Ovo vegetariërs	Ja
Kosher gecertificeerd	Nee
Halal gecertificeerd	Nee

14. GOEDKEURING KLANT

Naam:

Firmanaam:

Functie:

Handtekening: *(vermelden 'gelezen en goedgekeurd')*

.....

Indien Lodewijckx NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.