

HALFVOLLE MELK PE

EAN 54 200532 0731 0

TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

Ingrediënten: halfvolle melk afkomstig van weidemelk.

Voedingswaarden per 100 ml

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Voedingswaarde | 194,5 kJ 46,5 kcal |
| Koolhydraten | 4,7 g |
| - Waarvan suikers | 4,7 g |
| Vetten | 1,6 g |
| - Waarvan verzadigd | 0,9 g |
| Proteïnen | 3,3 g |
| Zout | 0,12 g |

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

| | |
|--|---|
| Gluten | - |
| Schaaldieren | - |
| Ei | - |
| Vis | - |
| Aardnoten (pinda's) | - |
| Soja | - |
| Melk (inclusief lactose) | + |
| Noten (schaalvruchten) | - |
| Selderij | - |
| Mosterd | - |
| Sesam | - |
| Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂ | - |
| Lupine | - |
| Weekdieren | - |
| Lactose | + |
| Cacao | - |
| Glutamaat (E620-E625) | - |
| Vlees van gevogelte | - |
| Koriander | - |
| Maïs | - |

HALFVOLLE MELK PE

EAN 54 200532 0731 0

TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

| | |
|--------------|---|
| Peulvruchten | - |
| Rundvlees | - |
| Varkensvlees | - |
| Wortelen | - |

Productomschrijving

Gesteriliseerde halfvolle melk

Individuele verpakking

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Inhoud | 1 L |
| Netto gewicht | 1,032 kg |
| Bruto gewicht | 1,066 kg |
| Primaire verpakking | Polyethyleenfles |
| Verkoopseenheid | 15x1 L |
| Aantal omverpakking per pallet | 54 |

Instructies voor bewaring

Bewaartemperatuur: ongeopend kamertemperatuur (<30°C).

Na opening koel bewaren (max. 7°C) en beperkt houdbaar (max. 3 dagen).

Houdbaarheid: 9 maanden na productiedatum.

Organoleptische eigenschappen

Smaak, geur, kleur: typisch voor gesteriliseerde halfvolle melk

Textuur: vloeibaar

Chemische karakteristieken

| | |
|-----------|------------|
| pH | Min. 6,5 |
| Vet | Min. 1,5% |
| Vriespunt | Min. 510°C |

Microbiologische karakteristieken

| | |
|---|--|
| Totaal kiemgetal | ≤10 kve/0,1 ml (incubatie gedurende 15 dagen bij 30°C) |
| Listeria monocytogenes (eind productieproces) | Afwezig per 25 ml (2073/2005/EC) |
| Salmonella spp. | Afwezig per 25 ml |

HALFVOLLE MELK PE
EAN 54 200532 0731 0
TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

GMO declaratie

Dit product bevat geen GMO ingrediënten (2001/18/EC, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC en 1946/2003).

Irradiatie declaratie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten (1999/2/EC).

Contaminanten en residuen declaratie

Dit product is conform met de huidig geldende Europese wetgeving inzake residuen en contaminanten:

- Zware metalen (richtlijn 1881/2006/EC)
- Radioactieve contaminatie (richtlijn 2016/52/EC)
- Pesticiden en biociden (396/2005/EC, 2009/128/EC, 1107/2009, 528/2012)
- Diergeneesmiddelen en groeipromotoren (470/2009/EC, 96/23/EC, 1831/2003/EC, 37/2010, 2001/82)

Dit product bevat geen aflatoxin M1 in een concentratie hoger dan 0,02 µg/kg (MONIMILK) (1881/2006/EC).

Dit product bevat geen dioxines en PCBs (dioxin like) in een concentratie hoger dan 5,5 WHO-TEQ pg/g (som – MONIMILK) (1881/2006/EC).

Dit product is of bevat geen nano-materiaal (volgens aanbeveling 2011/696/EG, verordening 1169/2011/EG en verordening 2015/2283/EG).

Declaratie voedingsgeschiktheid verpakkingsmaterialen

De gebruikte primaire verpakkingsmaterialen zijn conform aan de Europese Verordeningen 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011.