



**SLAGROOM 40%**  
**EAN 54 200532 0512 5**  
**TECHNISCHE FICHE – 11/12/2014**

Glutamaat (E620-E625)	-
Vlees van gevogelte	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	-
Wortelen	-

### Productomschrijving

Slagroom 40% vetgehalte, UHT behandeld (oorsprong: Belgische koemelk).

### Individuele verpakking

Inhoud: 1L

Netto gewicht: 0,991 kg

Bruto gewicht: 1,023 kg

Primaire verpakking: brik verpakking type edge

Verkoopseenheid: 12 x 1L

Aantal omverpakkingen per pallet: 78

### Instructies voor bewaring en gebruik

Bewaartemperatuur: max. 7°C

Grote temperatuurschommelingen vermijden

Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum

Na opening, beperkt houdbaar

Opkloppen tussen 4 en 7°C

### Organoleptische eigenschappen

Smaak, geur, kleur: typisch voor UHT – slagroom

Textuur: vloeibaar, licht visceus

### Chemische karakteristieken

pH: min. 6,5

Vet: min. 40 %

**SLAGROOM 40%**  
**EAN 54 200532 0512 5**  
**TECHNISCHE FICHE – 11/12/2014**

**Microbiologische karakteristieken**

Microbiologisch stabiel (1662/2006/EC)

Listeria monocytogenes (eind productieproces): afwezig per 25 g  
(2073/2005/EC)

Salmonella spp.: afwezig per 25 g

**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 (3954/87/EC).

**Contaminanten en Residuen Declaratie**

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

- 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).

Dit product bevat geen dioxines en PCB's (dioxin like) in een concentratie hoger dan 5,5 WHO-TEQ pg/g (som - MONIMILK).