

all bak

PRODUCTSPECIFICATIE

Productnaam: Rijsttaartje
Merk:
Gewicht / volume en presentatie: Netto:CRU 155gr per stuk
Aantal : 100 stuks
Familie: Droog gebak
Gebakken 125 gr per stuk

Leverancier:
Adres:

jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol

Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be

BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 INGREDIËNTEN

(per gewicht in aflopende volgorde + gelieve de additieven en ingrediënten voortkomend uit genetisch gemodificeerde organismen te vermelden)

Volle melk, suiker, rijst 10,5%, eigeel (scharrel), room, gemodificeerd zetmeel: E1414, verdikkingsmiddel: E461, zout, vanille aroma, kleurstof: E160a, stabilisator: E407, tarwebloem, vetstoffen (plantaardige vetten (palm, basis gescheiden), water, plantaardige olie (koolzaad), zout, emulgator: E471, voedingszuren: E330, water. Kan sporen bevatten van noten.

DIT PRODUCT BEVAT GEEN GRONDSTOFFEN / ADDITIEVEN / AROMA'S DIE AFKOMSTIG ZIJN VAN GENETISCH GEMODIFICEERDE ORGANISMEN.

1.2 KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN

Grondstoffen / EG additieven	%	Ingrediënten / EG nummer	Oorsprong	Opmerk.
Rijstvulling met room	74,19	Volle <u>melk</u> , suiker, rijst 10,5%, <u>eigeel</u> (scharrel), <u>room</u> 35% 1,1%, gemodificeerd zetmeel (E1414), verdikkingsmiddel: E461, zout, vanille aroma, kleurstof: E160a, stabilisator: E407	België	
		<u>Volle melk</u>	70%	Benelux
		<u>Suiker</u>	11%	Benelux
		<u>Rijst</u>	10,5%	Italië
		<u>Eigeel</u>	6%	Frankrijk, België
		<u>Room</u> 35% (<u>room</u> , stabilisator: E407)	1,1%	België, Nederland, Duitsland, Frankrijk
		<u>Gemodificeerd Zetmeel</u>	1%	België
		<u>zout</u>	<0,04%	Benelux
		<u>Vanille aroma</u>	<0,02%	Denemarken
		<u>Kleurstof: 160a</u>	<0,02%	Denemarken
		<u>Verdikkings-middel: E461</u>	<0,3%	Benelux
Tarwebloem	11,48	Zachte tarwebloem	België	

Margarine RSPO	9,27	Vetstoffen 79% (plantaardige vetten (64% palm, basis gescheiden), water, plantaardige olie (14% koolzaad), zout (0.2%), emulgator: E471 (<0.5%), voedingszuren: E330 (<0.5%))	EU	
Water	4,82		België	
Zout	0,23	Gejodieerdzout	Frankrijk	

ALLERGENEN								
	Ja	Nee		Ja	Nee		Ja	Nee
Melkeiwitten*	X	<input type="checkbox"/>	Vis	<input type="checkbox"/>	X	BHA / BHT (E 320 - E 321)	<input type="checkbox"/>	X
Lactose*	X	<input type="checkbox"/>	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	X	Benzoëzuur (E 210 tot E 213)	<input type="checkbox"/>	X
Eieren*	X	<input type="checkbox"/>	Weekdieren	<input type="checkbox"/>	X	Parabens (E 214 tot E 219)	<input type="checkbox"/>	X
Soja-eiwitten*	<input type="checkbox"/>	X	Fructose*	<input type="checkbox"/>	X	Tartrazine (E 102)	<input type="checkbox"/>	X
Sojaolie	<input type="checkbox"/>	X	Maïs	<input type="checkbox"/>	X	Oranjegeel S (E 110)	<input type="checkbox"/>	X
Gluten* (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en khorasantarwe/kamut)	X	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>	X	Azorubine (E 122)	<input type="checkbox"/>	X
Tarwe*	X	<input type="checkbox"/>	Gisten	<input type="checkbox"/>	X	Amarant (E 123)	<input type="checkbox"/>	X
Rogge	<input type="checkbox"/>	X	Selder	<input type="checkbox"/>	X	Mosterd	<input type="checkbox"/>	X
Sesam	<input type="checkbox"/>	X	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	X	Cochenillerood A (E 124)	<input type="checkbox"/>	X
Sacharose* (= suiker)	X	<input type="checkbox"/>	Noten* (cashewnoten, noten, hazelnoten, amazonianoten, pistaches, amandelen, pecannoten en macadamianoten)	<input type="checkbox"/>	X	Sorbinezuur (E 200 tot E 203)*	<input type="checkbox"/>	X
Rundvlees	<input type="checkbox"/>	X	Aardnoot	<input type="checkbox"/>	X	Kaneel	<input type="checkbox"/>	X
Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	X	Glutamaat	<input type="checkbox"/>	X	Vanille	<input type="checkbox"/>	X
Lupine*	<input type="checkbox"/>	X	Sulfiet (E 220 tot E 227) ≥ 10 ppm	<input type="checkbox"/>	X	GGO	<input type="checkbox"/>	X
Ja = aanwezig / Nee = afwezig / * Risico van cross-contamination								

2. VOEDINGSBESTANDELEN

Per 100 g product bevat:		Een portie = (125 g) / (.... ml) product + (.... g) / (.... ml) de.....(ander) bevat:
Energiewaarde: @	1114 kJ (272 kcal)	kJ (kcal)
Eiwitten: @	4,8g	
Koolhydraten: @	34,4g	
Waarvan suikers:	14,9g	
Vetten: @	12,6g	
Waarvan verzadigd:	6,76g	
Voedingsvezels:		
Zout	0,219g	
Theoretische of analytische waarden ? analytische		

3. TERMIJN VOOR VOLLEDIGE KWALITEITSWAARBORG

Houdbaarheidsdatum bij leverancier:

Leveringsdatum

Situering van uiterste bewaardatum :

Op etiket verpakking

4. BEWAARCONDITIES

Informatie op verpakking:

Bewaarcondities bij leverancier:

-18°C

Bewaarcondities bij consument:

-18°C

5. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDING

CRU: de producten +/- 15 minuten laten ontdooien. Afbakken 20 min. op ca 140°; vervolgens +/- 35 min. tss 160°-170°C

AFGEBAKKEN : de producten 120 min. laten ontdooien

OPGELET : eens afgebakken of ontdooit houdbaarheid 5 dagen.

6. TRACEERBAARHEID

Is de traceerbaarheid van het product verzekerd ?

Ja

Is de traceerbaarheid verzekerd vanaf afgewerkt product tot grondstof ?

Ja

Bewaring stalen tot de uiterste verbruiksdatum ?

Ja

7. PRODUCTIEPLAATS

Adres:

Oude Baan 1M 2800 MECHELEN

EG-erkenningsnr. van fabriek:

Toelatingsnummer(s) : AER/ANT/038490

8. STANDAARD VAN AFGEWERKT PRODUCT

8.1 GEWICHTSKENMERKEN NIET AFGEBAKKEN

Vullingsmethode

Manueel

Vullingshoeveelheid

Per gewicht

Gewicht / volume per primaire verpakking

155 gr.

Controle gewicht

Manueel

8.2 FYSISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT EN GEBAKKEN PRODUCT

Afmetingen (bv: lengte, breedte, dikte, diameter, aantal, nettogewicht per stuk)
 Geribde taartvorm - bovendiameter 10 cm - hoogte 2,5 cm – gewicht afgebakken 125 gr.
 Tolerantie : 5%

8.3 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT PRODUCT

Beschrijving op zicht	Geribde taartvorm in bladerdeeg met roomrijstvulling
Smaak	Karakteristieke smaak van romige rijst
Geur	Idem
Textuur	Zacht – vochtig
Kleur	Goudgeel-bruin

8.4 CONTROLES

Op de grondstoffen:	Op verpakking - houdbaarheid - textuur - smaak (waar mogelijk)	Frequentie: Dagelijks
Tijdens de fabricage:	Textuur – uitzicht – gewicht	Doorlopend
Op het afgewerkt product:	Smaak – gewicht	Diverse malen per dag

8.5 FYSICOLOGISCHE KENMERKEN :

Parameters	Eenheid	Standaard	Toleranties	Frequentie	Methode controle / analyse
Vochtgehalte	41,81	g / 100 g		1 x p/jaar	Afgeleid ISO 1442
Droge stof	58,19	g / 100 g		1 x p/jaar	Afgeleid ISO 1442
Vet**	12,6	g / 100 g		1 x p/jaar	Afgeleid ISO 1443
Zuurtegraad**	5,7			1 x p/jaar	Labo Lavetan methode
Brix (als saccharose)	12.20%	% (m/m)		1 x p/jaar	ASTM D1747 (refractometer) U
Wateractiviteit	0.980			1 x p/jaar	Electrolytische aw bepaling
As	0,94	g / 100 g		1 x p/jaar	Afgeleid van ISO 936
** interpretatie					
Respecteert u de wetgeving betreffende zware metalen (KB 2 DECEMBER 1991) ? ja					
Respecteert u de wetgeving betreffende de resten van pesticiden (KB 13 MAART 2000) ? ja					

8.6 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Parameters	Resultaat	Eenheid	Toleranties (kve/g) M	Frequentie	Methode controle/ analyse
Salmonella	afwezig	/ 25 g	afwezig in 25 g	1 x p/jaar	ISO 6579 B*
Aeroob kiemgetal 30°C	<10	CFU / g	1 000 000	1 x p/jaar	ISO 4833 B*
Sulfietred Clostridia 37°C	<10	CFU / g		1 x p/jaar	ISO 15213 B*
Coliformen 30°C	<10	CFU / g		1 x p/jaar	Afgeleid van ISO 4832 B*
Thermotolerante coliformen	<10	CFU / g		1 x p/jaar	AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Faecale streptokokken	<100	CFU / g		1 x p/jaar	Afgeleid van NEN 6817 B*
Coag. Pos. Staphylococcen	<100	CFU / g	100	1 x p/jaar	ISO 6888-2 B*
Gisten	<100	CFU / g	100 000	1 x p/jaar	AFNOR NF V08-059 B*
Schimmels	<100	CFU / g	1 000	1 x p/jaar	AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	afwezig	/ 25 g	afw in 0.1 g	1 x p/jaar	AFNOR BRD 07/4-09/98 B*

9. KENMERKEN VERPAKKING

VOORVERPAKKING (Verkoopseenheid consument)

BESCHRIJVING MATERIALEN	SAMENSTELLING MATERIALEN	Gew. (g)	L (mm)	B (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Vol (cm3)
Doos	Karton	835	600	400	132		