	<b>PRODUCTSPECIFICATIE:</b> My Cheesecake natural 750g Bodem: zanddeeg	Referentienr.: 225 – SPEC
		Versiedatum: 09-05-2023
		Versie: 9

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

## 1. PRODUCTIDENTIFICATIE

<b>Commerciële verkoopbenaming</b>	My Cheesecake natural 750g (Bodem: zanddeeg)		
<b>Artikelnummer</b>	225		
<b>Productbeschrijving</b>	Ambachtelijk bereide kaastaart vol verse kaas en room met onderaan een smaakvolle koekbodem van zanddeeg.		
<b>Gedeclareerd gewicht of volume</b>	750	<b>in g</b>	<b>met "e"</b>
<b>Verkocht</b>	Per doos (4 stuks)		
<b>EAN-code(s)</b>	Stuk (blister): 5425007933307 / Doos: 5425007933345		
<b>Intrastat-code</b>	19059070		

## 2. GEGEVENS PRODUCENT

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKINGSPLAATS		
<b>Naam</b>	KaDé bv	
<b>Adres</b>	Stadsestraat 47 2250 OLEN	
<b>Tel. &amp; Fax</b>	+32 14266186 +32 14266181	
<b>Contactpersoon</b>	De Laet Sabine +32 475649104 sabine@paschka.be	
<b>Erkenningsnummer Toelating</b>	K477 AER/ANT/007177	

## 2.2 NOODLIJN MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

<b>Naam</b>	<b>DE LAET SABINE</b>
<b>Tel 24u/24 -7d/7</b>	<b>+32475649104</b>
<b>E-mail</b>	<b>sabine@paschka.be</b>

## 3. PRODUCTSAMENSTELLING

### 3.1 INGREDIËNTENLIJST NL/FR (VERORDENING (EG) 1169/2011)

**Ingrediënten :** Gepasteuriseerde MELK (38%), room (gepasteuriseerde MELK) (29%), suiker, TARWEbloem, margarine (zonnebloem- en kokosolie, water, emulgator (zonnebloemlecithine, mono- en diglyceriden), zout, aroma, kleurstof (caroteen)), gelatine (rund), karnemelk (MELK), vanillearoma, EIEREN (scharrel), zout, voedingszuur (citroenzuur, calciumfosfaat), aroma, rijsmiddel (E450, E500), conserveermiddel (kaliumsorbaat), verdikkingsmiddel (guargom, carrageen), fermenten, TARWEzetmeel.


**Ingrédients :** LAIT pasteurisé (38%), crème (LAIT pasteurisé) (29%), sucre, farine de BLÉ, margarine (huile de tournesol et de noix de coco, eau, émulsifiant (lécithine de tournesol, mono- et diglycérides), sel, arôme, colorant (carotène)), gélatine (boeuf), babeurre (LAIT), arôme vanille, OEUFS (au sol), sel, acidifiant (acide citrique, phosphate de calcium), arôme, poudre à lever (E450, E500), conservateur (sorbate de potassium), épaississant (gomme guar, carraghénane), ferments, amidon de BLÉ.

### 3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

### 3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

/

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE:</b> My Cheesecake natural 750g Bodem: zanddeeg	Referentienr.:	225 – SPEC
		Versiedatum:	09-05-2023
		Versie:	9

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

### 3.4 CLAIMS (VERORDENING (EG) 1924/2006)

/

### 3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (VERORDENING (EG) n° 1829/2003 en 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003


## 4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

### 4.1 WETTELIJK TE DECLAREREN ALLERGENEN (VERORDENING (EG) 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig in het bedrijf
<b>Glutenhoudende granen</b> tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	Ja	Ja
<b>Schaaldieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Eieren</b> en producten ob hiervan	Ja	Ja
<b>Vis</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Pinda's</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Soja</b> en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Melk</b> en producten ob hiervan (inclusief lactose)	Ja	Ja
<b>Noten</b> (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Selderij</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Mosterd</b> en producten ob hiervan	Neen	Ja
<b>Sesamzaad</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Lupine</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Weekdieren</b> en producten ob hiervan	Neen	Neen
<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Neen	Ja

## 5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE:</b> My Cheesecake natural 750g Bodem: zanddeeg	Referentienr.: 225 – SPEC
		Versiedatum: 09-05-2023
		Versie: 9

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

## 6. LOGISTIEK EN VERPAKKING

De producent garandeert dat de verpakking van het product voldoet aan verordeningen (EG) 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

### 6.1 PRIMAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Zwart/wit karton	Karton met PET-film	Diam.: 18 cm	9
Transparante taartring	Cellofaan	Diam: 20,3 cm x hoogte: 4 cm	10,5
Transparante taartrondel	Cellofaan	Diam.: 20 cm	1

### 6.2 SECUNDAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Transparante blister	APET	Diam.: 22 cm x hoogte: 5,5 cm	50,90
Sticker (My Cheesecake)	Papier	26 cm x 5,5 cm (cirkel midden diam.: 10 cm)	1
Etiket (onderaan)	Papier	12,5 cm x 10 cm	1

### 6.3 TERTIAIRE VERPAKKING

Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Witte doos	Karton	24 cm x 24 cm x 23,4 cm	207
Etiket	Papier	12,5 cm x 10 cm	1

### 6.4 PALLET


Materiaal	Type	Afmetingen (LxBxH)	Gewicht (in gram)
Pallet	Europallet	120 cm x 80 cm x 14 cm	20000
Wikkelfolie	Plastic		150

### 6.5 AANTAL

Aantal CE/karton	4
Aantal kartons per laag	12
Aantal lagen per pallet	6

## 7. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (VERORDENING (EG) 1169/2011)

VOEDINGSWAARDEN (PER 100 g/ml)	EENHEID	Gemiddeld per 100 g/ml
<b>Energetische waarden</b>	in kcal	244
	in kJ	1027
<b>Vetten</b>	in gram	14
waarvan verzadigd	g	8
<b>Koolhydraten</b>	in gram	24
waarvan suikers	g	18
<b>Eiwitten</b>	in gram	4,4
<b>Zout</b> (Natrium x 2,5)	in gram	0,13

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE:</b> My Cheesecake natural 750g Bodem: zanddeeg	Referentienr.:	225 – SPEC
		Versiedatum:	09-05-2023
		Versie:	9

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------


## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

8.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie	Dagen	24	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	21	
Temperatuur bij aankomst	°C	2	7
Temperatuur van bewaren	°C	2	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren bij max 7°C		
8.2 HOUDBAARHEIDSAANDUIDING			
Houdbaarheidsaanduiding volgens	datum van minimale houdbaarheid: "ten minste houdbaar tot dd/mm/jj"	<b>Voorbeeld :</b>	02/09/20
Houdbaarheidsaanduiding op	Etiket onderaan blister		
Referentiestalen	Worden bijgehouden per lotnummer		
8.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)			
Traceerbaarheid volgens	specifieke code waarin dagnummer, weeknummer en batchnummer verwerkt zijn	<b>Voorbeeld :</b>	33601
Lotaanduiding op	Etiket onderaan blister		

## 9. PRODUCTKENMERKEN

9.1 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN		
Uitzicht / Beschrijving	Ronde, witte kaastaart.	
Smaak	Typische smaak van verse kaas, room en zanddeegbodem.	
Geur	Typische geur van verse kaastaart.	
Textuur	Zacht en smeug met een zanddeegbodem.	
Kleur	Wit met onderaan een bruin koekje.	
Metaaldetectie toegepast?	Ja	
9.2 FYSISCHE KENMERKEN		
Afmetingen (lengte, dikte, diameter, ...)		
9.3 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN		
Analyse	Af productie ( kve/g)	Vervaldatum ( kve/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 50 kve/g	< 500 kve/g
<i>E.Coli</i>	< 10 kve/g	< 50 kve/g
<i>Coagulase positieve staphylococci</i>	< 10 <sup>2</sup> kve/g	≤ 10 <sup>3</sup> kve/g
<i>Salmonella</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
<i>Listeria</i>	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Gisten	< 10 <sup>2</sup> kve/g	< 10 <sup>5</sup> kve/g
Schimmels	< 10 <sup>2</sup> kve/g	Geen visuele groei

## 10. GEBRUIKSAANWIJZING / SERVEERTIP

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE:</b> <b>My Cheesecake natural 750g</b> <b>Bodem: zanddeeg</b>	Referentienr.:	225 – SPEC
		Versiedatum:	09-05-2023
		Versie:	9

Auteur: Eveline Dierick	Kwaliteitsvrijgave: Sabine De Laet	Goedkeuring: Sabine De Laet
-------------------------	------------------------------------	-----------------------------

Deze kaastaart is een ideaal dessert dat je zo kan serveren met bloedsuiker, ofwel verder afwerken naar eigen wens en creativiteit. Enkele vbn van toppings zijn: coulis van frambozen met vers fruit, lemon curd met zure room, limoensap en stukjes ongezouten pistache, verse chocolade saus met sprinkles chocolade, mokkacrème met chocoladebonen en geschaafde chocolade, kort gestoofde aardbeien in hoeveboter met pernod en zwarte peper, enz..  
 Een heerlijke kaastaart voor elke gelegenheid. Fris en zacht van smaak.