	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b>	<b>Versie: J</b>
	Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	Datum: 15/01/2019
		Blz.: 1/7

## 1. ALGEMENE GEGEVENS

Productbeschrijving	Vloeibaar eiwit met lange houdbaarheid afkomstig van kippeneieren, 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: Eiwit afkomstig van kippeneieren, zuurteregelaar (E330, E331), conserveermiddel (E202) en verdikkingsmiddelen (E412, E415)

## 3. FYSICO-CHEMISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Textuur	Typisch, zonder afwijkingen
Smaak	Typisch, zonder afwijkingen
Geur	Typisch, zonder afwijkingen
Kleur	Typisch, zonder afwijkingen
pH	5,8 ± 0,2
Droge stof	11,5 - 13%

## 4. THEORETISCHE VOEDINGSWAARDE PER 100g


Energie	Kcal	51
	kJ	214
Vetten	Gram	0,20
- Waarvan verzadigde vetzuren	Gram	0,00
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	Gram	0,00
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	Gram	0,00

	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b>	<b>Versie: J</b>
	Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	Datum: 15/01/2019
		Blz.: 2/7

- Waarvan transvetzuren	Gram	0,00
Koolhydraten	Gram	0,81
- Waarvan suikers	Gram	0,69
Vezels	Gram	0,12
Eiwitten	Gram	10,71
Zout	Gram	0,85
Natrium	Milligram	0,34
As	Gram	0,59
Water	Gram	86,08
Cholesterol	Milligram	0,00

## 5. BACTERIOLOGIE

Testorganisme	Doel na productie (kve/g)	Limiet na productie (kve/g)	Methode en frequentie
Totaal kiemgetal	< 500	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Every production batch
Enterobacteriaceae	< 10	< 100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Every production batch
Staphylococcus aureus	< 10	< 10	Tempo STA 37°C / 40 – 48h Every production batch
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24h Select enrichment, 24h in MSR/V Every production batch
Bacillus cereus	< 200	< 1000	ISO 7932 On request
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Derived from ISO 11290-1 A random check every day
Pseudomonas	< 100	< 100	Petriplate 30°C / 48h A random check every day


	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b>	<b>Versie: J</b>
	Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	Datum: 15/01/2019
		Blz.: 3/7

## 6. VERPAKKING

Type primaire verpakking	Plastiek zak, hermetisch gesloten onder N <sub>2</sub> -gas.
Netto gewicht per eenheidsverpakking	10kg
Type secundaire verpakking	Karton of grijze retourkrat
Afmetingen overkarton	23 x 18,5 x 29,5cm
Aantal eenheden per overkarton	1
Aantal overkartons per palet	80
Aantal lagen per palet	4
Aantal overkartons per laag	20
Afmetingen van de palet	120 x 80 x 135cm
Afmetingen van de grijze retourkrat	60 x 40 x 20cm
Aantal eenheden per retourkrat	2
Aantal retourkratten per palet	32
Aantal lagen per palet	8
Aantal retourkratten per laag	4
Afmetingen van de palet	120 x 80 x 174cm
Codering op etiket (indien retourkrat)	Naam product Charge Nettogewicht Productiedatum Houdbaarheidsdatum
Codering op overdoos (indien karton)	Charge Houdbaarheidsdatum Uur van afvullen
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	84 dagen
Houdbaarheid bij levering	Minimum 56 dagen
Houdbaarheid na opening	1 week, indien bewaard bij 0 - 4°C

	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b>	<b>Versie: J</b>
	Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	Datum: 15/01/2019
		Blz.: 4/7

## **8. CODES**

Artikelcode (retourkrat)	238
EAN code (retourkrat)	5412671113869
Artikelcode (karton)	239
EAN code (karton)	5412671113869
GN code	3502 1990

## **9. SPECIFIEKE EISEN**

Gehalte $\beta$ 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.”*

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	Melk	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	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 – E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	X		
13.0	NL	Lupine	X		
14.0	UM	Weekdieren	X		
		<b>Aanvullende allergenen</b>			
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	Mais	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

## **12. KENMERKEN VOOR GEBRUIK**

	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b>	<b>Versie: J</b>
	Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	Datum: 15/01/2019
		Blz.: 6/7

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 de verpakking en op het etiket aangegeven.

Eens geopend is het product, gekoeld bewaard (< 4°C), nog 1 week houdbaar.

1kg vloeibaar eiwit bevat ± 40 eiwitten.

Goed schudden voor gebruik.

### **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')*

.....

	<b>TITEL: PRODUCTSPECIFICATIE</b> Ondertitel: Cocovite eiwit vloeibaar met lange houdbaarheid 10kg	<b>Versie: J</b> Datum: 15/01/2019 Blz.: 7/7
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

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