

 't Boerinneke Marino	Eindproductspecificatie	Pagina: 1/4
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 10-11-2020

1. Product / Produit / Product

8003 - Hazelnootpasta 13%
8003 - Pâte à tartiner Noisette 13%
8003 - Cocoa spread Hazelnut 13%

Gewicht / poids / weight: e ... g

2. Samenstelling / Composition / Composition

Ingrediënten: Suiker, plantaardige vetten (raapolie, palm, kokos), **hazelnoten** (13%), magere cacaopoeder, magere **melk**poeder, weipoeder (**melk**), **sojabloem**, emulgator: **sojalecithine**

Ingrédients: Sucre, matières grasses végétales (huile de colza, palme, coco), **noisettes** (13%), cacao maigre en poudre, **lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), farine de **soja**, émulsifiant: lécithine de **soja**

Ingredients: Sugar, vegetable fat (cole seed oil, palm, coconut), **hazelnuts** (13%), fat reduced cocoa powder, skimmed **milk** powder, whey powder (**milk**), **soy** flour, emulsifier: **soy** lecithin

3. nutritionele waarde / Valeur nutritive / nutritional value

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g Valeur nutritive moyenne par 100 g Average nutritional value per 100 g	
Energie Energie Energy	563 Kcal 2371 kJ
Vetten Matières grasses Fat	38 g
-Waarvan verzadigde vetzuren Dont acides gras saturés Of which saturated	7 g
Koolhydraten Glucides Carbohydrates	53.9 g
- Waarvan suikers Dont sucres Of which sugars	49.7 g
Eiwitten	5.3 g

 't Boerinneke Marino	Eindproductspecificatie	Pagina: 2/4
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 10-11-2020

Protéines Proteins	
Zout Sel Salt	58 mg

4. Houdbaarheid / Durée de conservation / Shelf life

12 maanden na productie
12 mois après date de production
12 months after production

5. Bewaring / Conservation / Storage

Bewaren bij kamertemperatuur (17 en 24°C)
Conserver à la température ambiante (17 en 24°C)
The product needs to be stored at room temperature (17 – 24°C)

6. Microbiologische gegevens / Informations microbiologiques / microbiological data

Totaal kiemgetal Totaux aérobies Total aerobe count	< 5000 kve/g < 5000 CFU/g
Salmonella Samonelle Salmonella	Afwezig / 25 g Absent / 25 g
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	< 100 kve/g < 100 CFU/g
Gisten en schimmels Levures et moisissures Yeasts and moulds	< 500 kve/g < 500 CFU/g

 't Boerinneke Marino	Eindproductspecificatie	Pagina: 3/4
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 10-11-2020

7. Allergenen / Allergènes / Allergens

Allergeen	Allergène	Allergen	*-	*+	*+/-
Glutenbevattende granen	céréales contenant du gluten	Cereales contains gluten			
- Tarwe	Blé	Wheat	X		
- Rogge	Seigle	Rye	X		
- Gerst	Orge	Barley	X		
- Haver	Avoine	Oats	X		
- Spelt	Epeautre	Spelt	X		
- Kamut	Kamut	Kamut	X		
Schaaldieren	Crustacés	Crustaceans	X		
Eieren	Oeufs	Eggs	X		
Vis	Poissons	Fish	X		
Pinda	Cacahuètes	Peanuts	X		
Soja	Soja	Soybeans		X	
Melk (inclusief lactose)	Lait (y compris le lactose).	Milk (included lactose)		X	
Noten	Fruits à coque	Nuts			
- Amandelen	Amandes	Almonds			X
- Hazelnoten	Noisettes	Hazelnuts		X	
- Cashewnoten	Noix de cajou	Cashews	X		
- Paranoten	Noix de pécan	Pecan nuts	X		
- Pecannoten	Noix du Brésil	Brazil nuts	X		
- Pistachenoten	Pistaches	Pistachio nuts			X
- Macadamia-noten	Noix de macadamia	Macadamia nuts	X		
Selderij	Céleri	Celery	X		
Mosterd	Moutarde	Mustard	X		
Sesamzaad	Sésame	Sesame seeds	X		
Zwavel dioxide en sulfiet (> 10 mg/kg)	Les anhydridesulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	X		
Lupine	Lupin	Lupin	X		
Weekdieren	Mollusques	Molluscs	X		

*- = recept zonder / absent / without,

*+ = recept met / présent / with,

*+/- = kan sporen bevatten (en recept zonder) / traces / traces

 't Boerinneke Marino	Eindproductspecificatie	Pagina: 4/4
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 10-11-2020

8. Wetgeving / Législation / Legislation

- Verordening (EG) Nr 852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Regulation (EC) No 852/2004 of the European parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

9. Adres / Adresse/ Address

Kuitegemstraat 33
2890 Sint-Amands

Herkomst / l'origine / origin: België / Belgique / Belgium

10. GGO verklaring / Déclaration OGM / GMO statement

- Hierbij kunnen we verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten (Genetisch Gemanipuleerde Organismen).
- Nous pouvons déclarer que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).
- Hereby we can confirm that our finished products don't contain GMO (Genetically Modified Organisms).

11. Verklaring van overeenstemming / Déclaration de conformité / Declaration of compliance

- Hierbij kunnen we verklaren dat het productieproces en de eindproducten van Boerinneke voldoen aan de Verordening nr. 1935/2004 en VO 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Nous pouvons déclarer que le processus de production et les produits finis de Boerinneke rencontrent le Règlement no. 1935/2004 et VO 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- We can declare that the production processes and the final products of Boerinneke meet the Regulation no. 1935/2004 and 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food.