

e1kgx10, KB - C

(Versie 3, goedgekeurd op 20/08/2025)

1. Bedrijfsgegevens

Bedrijfsnaam	KAASBRIK N.V.
Adres	Industriepark 1216
Locatie	3545 Halen
Land	België
Telefoon	+32 13 35 59 80
Fax	+32 13 44 42 77
E-mail	info@kaasbrik.com
Erkenningsnummer	BE CO367 EG
BTW-nr.	BE0423910091
IBAN	BE90 4550 0631 3132
BIC	KREDBEBB

2. Algemene productinformatie

Productnaam	EMMENTAL FIJN GERASPT, e1kgx10, KB - C
Productreferentie	00230
EAN code primaire verpakking	5400317200813
EAN code secundaire verpakking	15400317200810
Intrastat nr.	04062000

3. Omschrijving product

Omschrijving van het product Emmental, geraspt. Ideaal als topping voor warme en koude gerechten.

4. Ingrediëntenlijst

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (EU), zout, zuursel, stremsel; antiklontermiddel: zetmeel

Origine melk	Koe
Origine stremsel	Microbieel
Behandeling melk	Pasteurisatie

5. Voedingswaarde

Conform Verordening (EG) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 en amendementen betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG en de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

e1kgx10, KB - C

(Versie 3, goedgekeurd op 20/08/2025)

Gemiddelde voedingswaarden:

	per 100g
Energetische waarde (/100g)	
kiloJoule	1492 kJ
kilocalorieën	359 kcal
vetten	27 g
waarvan verzadigde vetzuren	18 g
koolhydraten	1,8 g
waarvan suikers	0 g
eiwitten	27 g
zout	1,1 g

De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

6. Chemische eigenschappen

Droge stof (%)	57
Vet in droge stof (%)	45

De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

7. Microbiologische kenmerken

Conform Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 en amendementen inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. De microbiologische testen worden uitgevoerd door een extern labo dat geaccrediteerd is voor het BELAC-accreditatiecertificaat nr. 086-TEST.

	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Gisten	≤ 10000 cfu/g	≤ 100000 cfu/g
Schimmels	≤ 100 cfu/g	≤ 1000 cfu/g
Salmonella	niet gedetecteerd / 25g	niet gedetecteerd / 25g
Listeria Monocytogenes	niet gedetecteerd / 25g	niet gedetecteerd / 25g
Staphylococcus Aureus	≤ 100 cfu/g	≤ 1000 cfu/g

E. Coli	≤ 100 cfu/g	≤ 1000 cfu/g
---------	-------------	--------------

8. GMO-verklaring en ionisatie

Conform Verordening (EG) nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 en amendementen betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG. Conform Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 en amendementen inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.

Conform Richtlijn 1999/02/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 en amendementen betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling. Conform Richtlijn 1999/03/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 februari 1999 en amendementen inzake de vaststelling van een communautaire lijst van voedsel en voedsel ingrediënten die mogen worden behandeld met ioniserende straling.

Wordt het product geproduceerd met GMO-technologie? N

Wordt het product bestraald of bestaat het uit bestraalde ingrediënten? N

9. Allergeneninformatie

Conform Verordening (EG) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 en amendementen betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG en de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

Allergenenlijst

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op productielijn</u>	<u>Kruisbesmetting in bedrijf</u>
Glutenbevattende granen	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Tarwe	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Rogge	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Gerst	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Haver	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig

Eindproductspecificatie V2 - EMMENTAL FIJN GERASPT, e1kgx10, KB - C

(Versie 3, goedgekeurd op 20/08/2025)

Aardnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Melk (inclusief lactose)	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Noten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Amandelen	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Hazelnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Walnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Cashew	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Pecannoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Paranoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Pistache	Afwezig	Afwezig	Afwezig
- Macadamia	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Zwavel dioxide en sulfiet > 10mg/l of mg/kg	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig

10. Contaminanten

Conform Verordening (EG) Nr. 2023/915 van de Commissie en amendementen van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen. Conform Verordening (EU) Nr. 37/2010 van de Commissie van 22 december 2009 en amendementen betreffende farmacologisch werkzame stoffen en de indeling daarvan op basis van maximumwaarden voor residuen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Conform Verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 en amendementen tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.

11. Bewaring van het product

Bewaarcondities Koel bewaren 0-7°C

Houdbaarheid na productie 77 dagen

12. Verpakking

e1kgx10, KB - C

(Versie 3, goedgekeurd op 20/08/2025)

Conform Verordening (EG) Nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 en amendementen inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG. Conform Verordening (EU) Nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 en amendementen betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Conform Verordening (EG) nr. 2023/2006 van de Commissie van 22 december 2006 en amendementen betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. Conform Richtlijn 76/211/EEG van de Raad van 20 januari 1976 en amendementen betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lidstaten inzake het voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde producten in voorverpakkingen.

12.1 Primaire verpakking

Verpakkingscondities	Verpakt onder beschermende atmosfeer (CO ₂ / N ₂)
Type materiaal primaire verpakking	Film BOPA-PE
Dimensies van de verpakking (l x b x h) (cm)	+/- 32 x 25 x 5
Netto gewicht (kg)	1
Bruto gewicht (kg)	+/- 1,011

12.2 Secundaire verpakking

Type materiaal secundaire verpakking	Karton
Dimensies van de secundaire verpakking (l x b x h) (cm)	+/- 39,0 x 29,0 x 26,8
Netto gewicht (kg)	10
Bruto gewicht (kg)	+/- 10,695
Aantal primaire verpakkingen per secundaire verpakking	10

12.3 Tertiaire verpakking

Type materiaal tertiaire verpakking	Hout
Palletdimensies (l x b x h) (cm)	+/- 120 x 80 x 213.6
Netto gewicht per pallet (kg)	560
Bruto gewicht per pallet (kg)	+/- 608.920
Aantal secundaire verpakkingen per pallet	56
Aantal lagen per pallet	7
Aantal secundaire verpakkingen per laag	8

13. Kwaliteitsgarantie en traceerbaarheid

Eindproductspecificatie V2 - EMMENTAL FIJN GERASPT, e1kgx10, KB - C



(Versie 3, goedgekeurd op 20/08/2025)

De producten worden vervaardigd volgens het kwaliteitssysteem (HACCP), met inachtneming van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 en amendementen betreffende levensmiddelenhygiëne, Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 en amendementen houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, en het Koninklijk Besluit van 13/07/2014 en amendementen inzake de algemene hygiëne van levensmiddelen. Kaasbrik werkt conform het Koninklijk Besluit van 14/11/2003 en amendementen betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen en conform Richtlijn 2011/91/EU van het Europees Parlement en de Raad van 13 december 2011 en amendementen betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort te identificeren. Tijdens het productieproces wordt op al onze eindproducten metaaldetectie uitgevoerd.

Opbouw lotnummer	Unieke numerieke code (XXXXX) per productie- order + uur
Vermelding vervaldatum	DD/MM/JJJJ