

PRODUCTSPECIFICATIE

Productnaam: Mattentaartje
Merk:
Gewicht / volume en presentatie: Netto Cru 135 gr per stuk
Familie: Droog gebak
Gebakken: 115 gr per stuk
Aantal: Cru 100 st / doos
Gebakken: 48 st / doos
Referentie cliënt :
Leverancier: MATTE D'OR BVBA
Adres: Oude Baan 1 M
2800 MECHELEN
Contactpersoon (Kwaliteit): Roel SIEBENS Tel: 015/20.27.37 Fax: 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
Contactpersoon (Commercieel): Roel SIEBENS Tel: 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
e-mail: info@mattedor.com

1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 INGREDIENTEN

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

Matten (24%) (volle melk, karnemelk, azijn), tarwebloem, margarine (plantaardig vet (palm), water, plantaardige olie (koolzaad), zout, emulgator (E471), voedingszuur: (E330)), ei, water, suiker, zout, room, stabilisator (E407), rijsmiddel (E450-E500-E341), tarwezetmeel. Kan sporen van noten bevatten.

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.
Matten (wrongel)	23,88	Melk/Wrongel	België	
Tarwebloem	21,97	Zachte tarwebloem	België	
Margarine	17,74	vetstoffen 79% (plantaardige vetten (27% palm, op basis van massabalans), (37% palm, basis gescheiden); water; plantaardige olie (14% koolzaad) zout (0.2%); emulgator : E471 (<0.5%), voedingszuren : E330 (<0.5%))	EU	
Eieren	11,94	Gepasteuriseerd vloeibaar kipheelei	België	
Water	11,70		België	
Suiker	11,65	Kristalsuiker (afkomstig van bietsuiker)	België	
Zout	0,44	Gejodieerdzout	Frankrijk	
Room	0,38	Room (40% vet), stabilisator (carrageen E407))	België	
Rijsmiddel	0,29	Zuurnatriumpyrofosfaat (E450; natriumbicarbonaat (E500); calciumorthofosfaten (E341); tarwezetmeel	Nederland	

ALLERGENEN

[illegible]

2. VOEDINGSBESTANDDELEN

Per 100 g product bevat:		Een portie = (g) / (.... ml) product + (.... g) / (.... ml) de.....(ander) bevat:
Energiewaarde: @	1722 kJ (413 kcal)	kJ (kcal)
Eiwitten: @	10,7 g	
Koolhydraten: @	33,3 g	
Waarvan suikers:	12,6 g	
Vetten: @	26 g	
Waarvan verzadigde:	14,2 g	
Voedingsvezels:	2 g	
Zout:	0,92 g	
Theoretische of analytische waarden ? analytische		

3. TERMIJN VOOR VOLLEDIGE KWALITEITSWAARBORG

Houdbaarheidsdatum bij leverancier

Diepvries Cru :

productiedatum + 180 dagen

Diepvries gebakken :

productiedatum + 180 dagen

Situering van uiterste bewaardatum :

Op etiket verpakking

4. BEWAARCONDITIES

Informatie op verpakking:

Bewaarcondities bij leverancier:

Diepvries : ***-18°C

5. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDING

CRU: de producten +/- 15 minuten laten ontdooien. Doreren. Afbakken 20 min. op ca 145°; vervolgens +/- 40 min. op ca 180°

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/006205 – AER/ANT/016874

8. STANDAARD VAN AFGEWERKT PRODUCT

8.1 GEWICHTSKENMERKEN

Vullingsmethode

Machinaal

Vullingshoeveelheid

Per gewicht

Gewicht

135 gr.

Controle gewicht

Manueel

8.2 FYSISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT PRODUCT

Afmetingen (bv: lengte, breedte, dikte, diameter, aantal, nettogewicht per stuk)

Geribde taartvorm - bovendiameter 10 cm - hoogte 5,5 cm – afgebakken 115 gr. – cru 135 gr.

Tolerantie : 5%

8.3 ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN AFGEWERKT PRODUCT

Beschrijving op zicht	Geribde taartvorm in bladerdeeg met een mengsel van matten, suiker, eieren en room als vulling, afgedekt met een laagje bladerdeeg
Smaak	Zacht zoet gefermenteerde melk-achtergrond
Geur	Idem
Textuur	Zacht – vochtig – brokkelig
Kleur	Goudgeel-bruin

8.4 CONTROLES

Op de grondstoffen:	Op verpakking - houdbaarheid - textuur - smaak (waar mogelijk)	Frequentie: Dagelijks
Tijdens de fabricage:	Textuur - smaak halffabrikaten – 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	27,63	g / 100 g			Afgeleid ISO 1442
Droge stof	72,37	g / 100 g			Afgeleid ISO 1442
Vet**	26,8	g / 100 g			Afgeleid ISO 1443
Zuurtegraad**	5,1				Labo Lavetan methode
Brix (als saccharose)	16,70	% (m/m)			ASTM D1747 (refractometer) U
Wateractiviteit	0.939				Electrolytische aw bepaling
** 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		ISO 6579 B*
Aeroob kiemgetal 30°C	<10	CFU / g			ISO 4833 B*
Sulfietred Clostridia 37°C	<10	CFU / g			ISO 15213 B*
Coliormen 30°C	<10	CFU / g			Afgeleid van ISO 4832 B*
Thermotolerante coliormen	<10	CFU / g			AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Faecale streptokokken	<100	CFU / g			Afgeleid van NEN 6817 B*
Coag. Pos. Staphylococcen	<100	CFU / g	100		ISO 6888-2 B*
Gisten	<100	CFU / g	100 000		AFNOR NF V08-059 B*
Schimmels	<100	CFU / g	1000		AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	Afwezig	/ 25 g	afw in 0.1 g		AFNOR BRD 07/4-09/98

9. KENMERKEN VERPAKKING

VOORVERPAKKING (Verkoopseenheid consument)

BESCHRIJVING MATERIALEN	SAMENSTELLING MATERIALEN	Gew. (g)	L (mm)	B (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Vol (cm3)
HdPE zakken blauw transparant		0,15	700	200	700		
Golfkartonnen dozen		835	600	400	132		31.680

Aantal pagina's : 5
Document opgesteld op 31 maart 2020

Roel Siebens
Zaakvoerder
Matte D'or bvba.