



Product specificatie

C03 Culinaire room 1L fles

Docnr: 377
Versie: 2,07
Datum: 9/11/2023

Algemene info

Naam:	La Concorde NV
Adres:	Brusselsesteenweg 192, 1785 Merchtem
Telefoon:	+32 (0)2 460 53 40
Email algemeen:	info@laconcorde.be
Noodnummer:	+32 (0)2 454 09 19
Keurmerk:	BE-M206-EG

Productomschrijving

Omschrijving:	Culinaire room		
Artikelnummer:	C03	Intrastat / HS code:	0401 50 11
Oorsprong rauwe melk voor bereiding product:	BE, NL, DE, FR	Hittebehandeling:	Hooggepasteuriseerd
Bereidingswijze:	Zowel voor koude als warme gerechten zoals sauzen, soepen, dressings, zure sauzen. Kan zowel met zure als met alcoholische ingrediënten gemengd worden. Dikt snel in. Diepvriesbestendig na verwerking.		
Bewaartemperatuur:	Gekoeld bewaren bij max. 7°C. Na openen binnen de 3 dagen verbruiken.		
Ingrediënten:	ROOM - gemodificeerd maïszetmeel - stabilisatoren: carrageen, natriumcitraten, cellulosegom - emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren.		
Uiterlijk / Uitzicht:	Vloeibaar		
Geur / Smaak:	Romig		
Kleur:	Romig wit		
pH:	6,50 - 6,90		
Lactoperoxidase:	Negatief		
Temperatuur bij levering:	Max 7°C	Minimale houdbaarheid na productie:	120 dagen

Verpakking

Omschrijving:	12x plastic PE fles met aluseal en schroefdop in doos					
Verpakking	Aantal stuks	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g) verpakking	Barcode
Primair (CU)	1	8	8	25	57,6	5411507200070
Secundair (TU)	12	33,5	25,5	27	300	15411507200077

Stuks per TU: 12 TU per laag: 10 Lagen per pallet: 6 TU per pallet: 60

Stuks per pallet: 720 Netto gewicht volledige pallet: 730,8 kg Bruto gewicht volledige pallet: 813,3 kg



Product specificatie
C03 Culinaire room 1L fles

Docnr: 377
Versie: 2,07
Datum: 9/11/2023

Voedingswaarden per 100g

Energie (kJ)	878
Energie (kcal)	212
Vetten (g)	20
waarvan verz vetzuren (g)	13,5
Koolhydraten (g)	5
waarvan suikers (g)	3,7
Eiwitten (g)	3
Zout (g)	0,10

Allergenen informatie

Allergenen	Aanwezig in product	Aanwezig in productie
Glutenbevattende granen	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee
Aardnoten (pinda's)	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten (> 10 mg/kg of 10 mg/l)	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee

Microbiologische informatie

	Bij productie	Op einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	<1000 cfu/g	<500 000 cfu/ml
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g
Bacillus Cereus	<10 cfu/ml	<10 cfu/ml
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g



Product specificatie

C03 Culinaire room 1L fles

Docnr: 377

Versie: 2,07

Datum: 9/11/2023

Verklaringen:

GMO verklaring:	Gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers kunnen wij verklaren dat dit artikel geen GMO afkomstige ingrediënten bevat. (cfr "Verordening (EG) nr. 1829/2003")
Irradiatie verklaring:	Gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers kunnen wij verklaren dat dit artikel en zijn grondstoffen niet bestraald werd. (cfr "Verordening (EG) nr. 1999/2")
Contaminanten en residuen:	Dit product is conform met de huidige Europese wetgeving inzake residuen en contaminanten. (Verordening (EG) nr. 396/2005 en 1881/2006 en 470/2009 en 37/2010)
Glas:	Glazen voorwerpen worden uit de productieomgeving geweerd en minstens 2x/jaar vindt een glasaudit plaats
Ongedierte:	Vliegend en kruipend ongedierte wordt beheerst door lokazen. 8x/jaar vindt een monitoring plaats door een externe gespecialiseerde firma.