

KLAFA CHOCOLA

Adres: **Monnikenweg 20 8806KX Achlum.**

info@klafachocola.nl

TEL: **0(031)0517-642262**

Fax: **0(031)0517-642261**

Datum specificatie opgesteld: **02-10-2014**

Productcode:

KLAFA:147

Productspecificatie herzien: **01-11-2015**

Land van herkomst: **Nederland**

Productielocatie : **Achlum/8806KX nr:20**

1. PRODUCTINFORMATIE

Naam product	: Hazelnootboterhampasta	
Declaratienaam	: Hazelnootpasta	
Aanvullende vermelding volgens 1169/2011	: Met zoetstoffen Met suikers en zoetstoffen Bevat aspartaam (een bron van fenylalanine) Bevat zoethout Bevat AZO-kleurstoffen (E110, E104, E122, E129, E102, E124) Allergenenclaim, zo ja, welke: Hazelnoot	Nee Ja Nee Nee Nee Ja
Product omschrijving	: Hazelnootboterhampasta.	
Gebruiksadvies	: Geschikt voor directe consumptie, te gebruiken als halffabricaat	
Doelgroep	: Bakkerij e/o grootkeuken en Industrie, zowel handmatig als machinaal te verwerken.	
Opbouw productiecode	: Prod.week – prod.dag- productcode- prod.jaar.	
Ingrediëntendeclaratie	: Suiker, plantaardige olie, hazelnoot ,plantaardig vet, melkbestanddelen, magere cacaopoeder UTZ, emulgator: Zonnebloemlecithine E322, aroma. <i>* Dit product is geproduceerd in een fabriek waar ook noten worden verwerkt.</i>	

2. INGREDIËNTEN

Ingrediënt	%	Herkomst	Claims (UTZ/ RSPO/ etc.
Suiker	41,00%	Europa	
Zonnebloemolie	22,00%	Raw material (soft seeds/ beans/ crude oils) mainly sourced in: Romania, Russia, Ukraine, Hungary, Austria, France, Spain, Poland, Slovakia, Czech Republic, Moldavia, Uruguay, Germany, Bulgaria, South Africa and Argentina	
Hazelnoot	9,50%	Italie	
Hazelnoot	4,50%	Nederlandse	
Plantaardig vet	7,60%	Maleisië, Indonesië, Papua Nieuw Guinea.	RSPO-MB
Weipoeder	6,30%	Nederland/Europa	
Magere Melkpoeder	4,70%	Nederland/Europa	
Cacaopoeder DB68	3,50%	Ivoorkust.	UTZ
Lecithine Zonnebloem	0,30%	Spanje.	
Vanniline	0,01%	Zwitserland.	

E = door E.U. goedgekeurde hulpstof

3. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Opslag temperatuur	: Indien mogelijk < 18 graden ,zorg voor een zo constant mogelijk temperatuur en luchtvochtigheid.
Houdbaarheid vanaf productiedatum	: Min 12 - 14 mnd na productiedatum <i>Let op: door schommeling in de bewaar temperatuur kan olie op het product ontstaan, dit heeft geen gevolgen voor de kwaliteit en voedselveiligheid van het product. De olie verdwijnt weer bij verwarmen en doorroeren van het product.</i>
Bewaarvoorschrift	: Droog, koel en donker bewaren in originele verpakking.
Bewaarvoorschrift na openen	: Koel en droog bewaren, indien mogelijk hersluiten of afsluiten na gebruik.

KLAFA CHOCOLA

Adres: **Monnikenweg 20 8806KX Achlum.**

info@klafachocola.nl

TEL: **0(031)0517-642262**

Fax: **0(031)0517-642261**

Datum specificatie opgesteld: **02-10-2014**

Productcode: **KLAFA:147**

Productspecificatie herzien: **01-11-2015**

Land van herkomst: **Nederland**

Productielocatie : **Achlum/8806KX nr:20**

4. FYSISCH EN SENSORISCH KENMERKEN

Vreemd materiaal	:	Het product is vrij van productvreemde bestanddelen zoals hout, metaal, glas, plastic, steentjes enz.
Fijnheid	:	90% < 30 my
Viscositeit	:	CP bij 40gr. Sp 4 50 RPM.
Uiterlijk	:	Smeerbaar zacht ,
Kleur	:	Bruin
Smaak	:	Product eigen : Hazelnoot Zoet iets vettig.
Geur	:	Hazelnoot zoet.

5. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN OP EINDE THT (voldoet aan de EG verordening EG2073/2005)

Totaal aëroob kiemgetal	:	< 5.000 kve /gram
Escherichia coli	:	< 50 kve / gram.
Gisten en Schimmels	:	< 50 kve / gram.
Listeria monocytogenes	:	< 50 kve / gram.
Salmonella	:	Afwezig in 25 g

6. CHEMISCHE KENMERKEN

Het product is vrij van ongewenste chemische contaminanten.

7. VERPAKKINGEN

Verpakkingsvorm :	Glazen pot 200g 375g	Materiaal:	
Afmetingen verpakking:	(l x b x h)	EAN-13 code:	
Netto hoeveelheid:	200 g 375 g	e-teken:	Nee
Type ladingdrager:	Hout / kunstof op aanvraag	Gewicht lading + ladingdrager:	Ca 250 kg
Ladinghoogte:	Max 150 cm	Aantal coli:	Max 960 stuks
Afdekking:	Ja	Hoekbescherming:	Nee

De productverpakking is vrij van ongewenste fysische en chemische contaminanten en voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen EG 10/2011, 1935/2004 en 2023/2006.

8. VOEDINGSWAARDE per 100 g

Energie:	2431	KJ	Eiwitten:	4.9	g
	584	Kcal	waarvan		
Vetten:	40	g	- plantaardig	4.9	g
waarvan			- dierlijk		g
- verzadigd	7.4	g	Zout (2,5x = Natrium):	0	mg
- enkelv. Onverz.		G	Natrium	0	mg
- meerv. Onverz.		G			
Koolhydraten:	51	g	Overig		
waarvan			Voedingsvezel:		g
- suikers	49	g	Alcoholgehalte:	0	g
- polyolen	00	g	Vochtgehalte:	0	g
- zetmeel	00	g			

9. TRANSPORT

Aflevering geschiedt op hygiënische wijze. De chauffeurs houden zich aan de hygiëneregels die gelden bij het bedrijf waaraan geleverd wordt.

Pallets zijn ingewikkeld met rekwikkelfolie en voorzien van palletetiket met: naam en adres klant, productinfo, aantal ,t.h.t datum.

KLAFA CHOCOLA

Adres: **Monnikenweg 20 8806KX Achlum.**

info@klafachocola.nl

TEL: **0(031)0517-642262**

Fax: **0(031)0517-642261**

Datum specificatie opgesteld: **02-10-2014**

Productcode:

KLAFA:147

Productspecificatie herzien: **01-11-2015**

Land van herkomst: **Nederland**

Productielocatie : **Achlum/8806KX nr:20**

10. ALLERGENEN

Wettelijke allergenen		Z*	M*	K**	Aanwezig in ingrediënt
1.1	Tarwe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2	Rogge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.3	Gerst	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.4	Haver	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.5	Spelt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.6	Kamult	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1	(**) Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.0	Schaal- en schelpdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.0	Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.0	Vis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5.0	Aardnoten (pinda's)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.0	Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lecithine E322
7.0	Koemelk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lactose ,weipoeder en melkpoeder
8.1	Amandelen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8.2	Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hazelnoot
8.3	Walnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.4	Cashewnoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5	Pecannoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.6	Paranoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.7	Pistachenoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.8	Macademianoten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	(**) Noten, schaalvruchten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.0	Selderij	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.0	Mosterd	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.0	Sesam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.0	Zwavedioxiiden en sulfieten / sulphite (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.0	Lupine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.0	Weekdieren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aanvullende allergenen		Z*	M*	K**	Aanwezig in ingrediënt
20.0	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lactose, weipoeder, melkpoeder
21.0	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cacaopoeder
22.0	Glutamaat (E620 – E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23.0	Kippenvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24.0	Koriander	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.0	Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26.0	Peulvruchten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27.0	Rundvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28.0	Varkensvlees	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29.0	Wortel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

* (Z) = Recept zonder, (M) = Recept met, (K) = Kan bevatten en (recept zonder)

** wordt alleen ingevuld indien sprake is van kruisbesmetting

KLAFA CHOCOLA

Adres: **Monnikenweg 20 8806KX Achlum.**

info@klafachocola.nl

TEL: **0(031)0517-642262**

Fax: **0(031)0517-642261**

Datum specificatie opgesteld: 02-10-2014	Productcode: KLAFA:147
Productspecificatie herzien: 01-11-2015	Land van herkomst: Nederland
	Productielocatie : Achlum/8806KX nr:20

11. PROCESGEGEVENS

Metaaldetectie	Nee
Normen:	
Magneetfilter in het totaal systeem.	Ja.
Zeef, (kooi rvs) Zeef (filter nylon).	Ja.
Deeltjesgrootte:	0,6mm-0,8mm-1,2mm (productiestaat).

12. GMO VERKLARING

Volgens alle leveranciers, welke op dit moment leveringen verrichten waar een GMO verklaring van toepassing is, zijn de producten geheel GMO vrij. Voor de juistheid van de verklaring zijn wij echter afhankelijk van onze leveranciers en naar aanleiding van deze verklaring kan dan ook geen enkele waarborg of garantie afgeleid worden naar aanleiding van de GMO verklaring.

13. KWALITEITSSYSTEEM

Bedrijfs	
Kwaliteitsnorm.	Gecertificeerd:
Skal	Ja
RSPO	Ja (palmolie)
UTZ	Ja (cacaopoeder)
BRC	Nee
IFS	Nee
HACCP	Nee
HACCP systeem	Aanwezig.

14. SPECIFIEKE DOELGROEPEN

Dit product is geschikt voor:	
Halal	Nee
Kosher	Nee
Biologisch	Nee
Vegetarisch	Ja
Veganistisch	Nee
Dieetproduct	Nee
Product is:	
Skal /Organic.	Nee
RSPO	Ja
UTZ	Ja
Dit product bevat:	
Kippenvlees	Nee
Rundvlees	Nee
Varkensvlees	Nee

15. GOEDKEURING

Goedgekeurd door: Klafa Chocolate	Handtekening:
Naam: Jan Klaver dir/eig.	Datum: 01-11-2015