

Kramersweg 7 1901 NP Castricum

EC Code: NL Z0445C EC

Publicatie Datum: 07 juli 2016

## 10	Artikelnummer	(merk)		Omschrijving			EAN CE		EA	EAN HE		
In overeensterming met NL	75450	Kaptein		<u> </u>			8712092033942		87	8712092456789		
Name	Wettelijke eisen											
Sourich Afmeting	In overeenstemming	met NL en E	U wetgev	ing.								
Gewicht / Afmeting Gewicht plakje 0.010 kg 0.0010 kg 0.0010 kg 0	Ingrediënten											
Gewicht plakje	BOTER.											
Gewicht per verkoop eh	Gewicht / Afmeting											
Sewitch Cupje	Gewicht plakje		. 0,01	0 kg								
Soort pallet EURO Verpakkingen per slag 16 st Verpakkingen per slag 20 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet maximaal 7 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet maximaal 20 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st Slagen per pallet maximaal 20 st Slag	Gewicht per verkoop	eh	2,000	2,000 kg								
Soort pallet	Gewicht Cupje											
Veedingswaarden per 100 gram Gebaseerd op berekening met gemiddelde warden Gebaseerd op berekening met gemiddelde warden Energie kJ 3121,0 Zout g 0,0 Energie kcal 746,0	Verpakking		Doos	Doos								
Slagen per pallet maximaal			EURO	<u> </u>				BLOK				
Slagen per pallet maximaal 7 st Aantal dozen per pallet maximaal 120 st Aantal dozen per pallet 112 st Slagen per pallet maximaal 20 st Aantal dozen per pallet 400 st St Aantal dozen per pallet 4000 st		<u> </u>		verpakkingen per slag 16 st				verpakkingen per slag 20 st				
Noted in growth of the content of					7							
Separation Se				Aantal dozen per pallet		st		Aantal dozen per palle		400	st	
Separation Se	Voedingswaarden pe	er 100 gram										
Energie kcal 746,0			emiddeld	e waarden								
Eiwitten	Energie		kJ	3121,0	Zout				g	0,0		
Vetten g 8 82,0	Energie		kcal	746,0								
- waarvan verzadigde vetzuren g 58,0 S8,0 S8,0	Eiwitten		g	1,0								
Koolhydraten	Vetten		g	82,0								
rwaarvan suikers g 1,0	- waarvan verzadigde vetzuren		g	58,0								
Fysische en Chemische kenmerken Vetgehalte in ds (ISO 1735 / IDF 5) 82 % Microbiologische kenmerken Schimmels (ID 278) < 1000 kve/g Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Koolhydraten		g	1,0								
Vetgehalte in ds (ISO 1735 / IDF 5) 82 % Microbiologische kenmerken Schimmels (ID 278) < 1000 kve/g Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	- waarvan suikers		g	1,0								
Vetgehalte in ds (ISO 1735 / IDF 5) 82 % Microbiologische kenmerken Schimmels (ID 278) < 1000 kve/g Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Microbiologische kenmerken Schimmels (ID 278) < 1000 kve/g Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeui'g, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Fysische en Chemisch	ne kenmerke	n									
Schimmels (ID 278) < 1000 kve/g Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Vetgehalte in ds (ISO	1735 / IDF 5	5)	82 %								
Gisten (ID 278) < 1000 kve/g Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Microbiologische ken	merken										
Salmonella (ID 26) 0 kve/25g Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Schimmels (ID 278) <	1000 l	cve/g									
Listeria m. (ID 309) 0 kve/25g Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Coliformen (ID 174) 0 kve/25g Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Productkenmerken Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Coliformen (ID 174)	0 1	(ve/25g									
Smaak Consistentie Typisch voor boter, Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Consistentie Smeuïg, doch goed snijdbaar Snijdbaar, voldoende stevig Bewaarcondities Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Houdbaar vanaf productie 90 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking												
Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking	Bewaarcondities											
Houdbaar vanaf levering 65 Dagen mits bewaard in een ongeopende verpakking		uctie		90	D	Dagen mits bewaard in een ongeopend				rpakking		
				65 Dagen mit			ts bewaard in een ongeopende verpakking					
					0°C - 6°C							



Kramersweg 7 1901 NP Castricum

Specificatieboek Kaptein BV

EC Code: NL Z0445C EC

Publicatie Datum: 07 juli 2016

Opslag in een droge en l	koele ruimte w	elke vrij is van do	ordringende geuren					
Allergenen (LeDa) confo	rm EU 1169/20	011						
Glutenbevattende gran	en	-	Note	n	-			
Schaaldieren		-	Selde	erij	-			
Eieren		-	Mos	erd	-			
Melk (inclusief lactose)		+	Sesa	mzaad	-			
Pinda		-	Sulfie	eten (> 10 mg/kg)	-			
Soja		-	Lupii	ne	-			
Vis		-	Wee	kdieren	-			
Verklaringen			<u>.</u>					
GMO	GMO vrij conform verordening (EC) nr. 1829/2003							
Radio Activiteit	Niet behandeld met radio activiteit conform verordening (EC) nr. 3954/87							
Verpakkingsmateriaal	_	Verpakkingsmateriaal is geschikt voor het verpakken van kaas conform verordening (EC) nr. 1935/2004 en verordening (EC) nr. 10/2011						