

**1. ALGEMENE GEGEVENS**

<b>Artikelnummer</b>	<b>173</b>
<b>Productnaam</b>	<b>Heelei kooi 10 x 1 kg in karton LTHT vloeibaar</b>

Producent	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIE
EG erkenningsnummer	BE OV 5707 EG
Gebruikte grondstof	Kippeneieren
Land van oorsprong eieren	België, Nederland, EU
EAN code eenheidsverpakking	5 412671 112664
EAN code secundaire verpakking	5 412671 113296
GN code	0408 9980

**2. INGREDIËNTENDECLARATIE**

(Volgens Europese Verordeningen, 1169/2011/EC)

**Heelei afkomstig van kippeneieren**, voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202)

**3. FYSICO-CHEMISCHE EN ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN**

Textuur	Typisch, zonder afwijkingen
Smaak	Typisch, zonder afwijkingen
Geur	Typisch, zonder afwijkingen
Kleur	Typisch, zonder afwijkingen
pH	5,8 ± 0,2
Droge stof	22 – 24%
Gezeefd (meshsize)	0,2 mm

#### 4. **THEORETISCHE VOEDINGSWAARDE PER 100g**

(Volgens Europese Verordeningen 1169/2011/EC)

Energie	Kcal	144
	kJ	604
Totale vetten	Gram	9,8
- Waarvan verzadigde vetzuren	Gram	3,1
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	Gram	3,8
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	Gram	1,4
- Waarvan transvetzuren	Gram	0
Koolhydraten	Gram	0,8
- Waarvan suikers	Gram	0,8
Vezels	Gram	0,0
Totaal eiwit	Gram	12,5
Zout	Gram	0,347
Natrium	Milligram	138,6
As	Gram	0,9
Water	Gram	75,0
Cholesterol	Milligram	418,8

*Bron: USDA SR-21*

#### 5. **BACTERIOLOGIE**

(Volgens Europese Verordeningen 2073/2005/EC)

Parameter	Norm (kve/g)	Limiet na productie (kve/g)	Methode
Totaal kiemgetal	<500	10 000	ISO 11133
Enterobacteriaceae	<10	<100	ISO 11133
Staphylococcus aureus	<10	<10	ISO 11133
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afgeleid van ISO6579
Bacillus cereus	<200	<1000	ISO 11133
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afgeleid van Afnor BRD 07/16-01/09
Pseudomonas	<100	<100	ISO 11133

**6. VERPAKKING**

(Volgens Europese Verordeningen 1935/ 2004/ EC, 10/ 2011/ EC)

Type primaire verpakking	Gable Top verpakking
Afmetingen primaire verpakking	7 x 7 x 23,5cm
Netto gewicht	1000g
Type secundaire verpakking	Karton
Afmetingen secundaire verpakking	38,5 x 16 x 25,5cm
Aantal eenheden per overkarton	10
Aantal overkartons per palet	75
Aantal lagen per palet	5
Aantal overkartons per laag	15
Afmetingen palet	120 x 80 x 141 cm
Codering eenheidsverpakking	Charge Houdbaarheidsdatum Uur van afvullen
Verklaring chargenummer	ZZXXY ZZ = jaar XX = week van het jaar Y = dag van de week

**7. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID**

Stockage	Gekoeld
Bewaartemperatuur	0 – 4°C
Temperatuur bij aanlevering	0 – 4°C
Houdbaarheid na productie	84 dagen
Houdbaarheid bij levering	Min. 56 dagen
Houdbaarheid na opening	1 week, indien bewaard bij 0 – 4°C

**8. SPECIFIEKE EISEN**

(Volgens Europese Verordeningen 853/2004/EC)

Gehalte $\beta$ -OH-boterzuur	<10mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte melkzuur	<1000mg/kg eiproduct, berekend op droge stof
Gehalte schalen, vliezen en andere deeltjes	<100mg/kg eiproduct

## **9. DECLARATIES**

### *GMO:*

Wij verklaren hierbij geen genetisch gewijzigde organismen (GMO's) of van GMO afgeleide producten als ingrediënten te gebruiken in zijn productievestiging. Dit overeenkomstig Europese Verordeningen 1829/2003/EC en 1830/2003/EC en bijhorende wijzigingen.

### *IONISATIE:*

Het product noch de ingrediënten zijn blootgesteld aan of behandeld met ioniserende straling conform Europese verordeningen 6/2016/EC, 3/1999/EC en 1169/2011/EC en bijhorende wijzigingen.

### *CONTAMINANTEN:*

Het product is conform Europese Verordening 1881/2006/EC incl 685/2020/EC betreffende maximumgehalten aan perchloraat.

### *PESTICIDEN:*

Het product is conform Europese Verordening 396/2005/EC en bijhorende wijzigingen.

### *ANTIBIOTICA:*

Het product is conform Europese Verordening 37/2010/EC.

### *PFAS:*

Europese Verordening 2388/2022/EC tot wijziging van Europese Verordening 1881/2006/EC wat betreft de maximumgehalten aan perfluoroalkylstoffen in bepaalde levensmiddelen.

## **10. KENMERKEN VOOR GEBRUIK**

Onze producten zijn hoofdzakelijk bestemd voor de distributie en de groothandel. Tevens worden onze producten gebruikt in bakkerijen, grootkeukens, caterings, vleesverwerkende industrie, ...  
Product is geschikt voor warme en koude bereidingen.

Heelei LTHT is vooral bedoeld om als ingrediënt in een bereiding te gebruiken. Het is omwille van textuur- en smaakaspecten niet geschikt voor de bereiding van omeletten of roerei.

Het is zeer belangrijk dat het product gekoeld bewaard wordt, dit staat ook op de verpakking en op het etiket aangegeven.

Eens geopend is het product, gekoeld bewaard (< 4°C), nog 1 week houdbaar.

1kg vloeibaar heelei bevat ± 20 eieren.

Goed schudden voor gebruik.

## **11. DIEETINFORMATIE**

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Nee
Geschikt voor Ovo-lacto vegetariërs	Ja
Geschikt voor Lacto vegetariërs	Nee
Geschikt voor Ovo vegetariërs	Ja
Kosher gecertificeerd	Nee
Halal gecertificeerd	Nee

**12. ALLERGENEN DECLARATIE**

<b>Wettelijk allergenen (Volgens verordeningen 1169/2011/EC)</b>		
<b>Allergeen</b>	<b>Bevat (x)</b>	<b>Betrokken ingrediënt</b>
Gluten(bevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) (>20ppm)		
Schaaldieren		
Ei	x	Kippeneieren
Vis		
Aardnoten (pinda's)		
Soja		
Melk		
Noten (Schaalvruchten)		
Selderij		
Mosterd		
Sesam		
Zwavedioxide en sulfieten (E220 – E228) (>20ppm)		
Lupine		
Weekdieren		
<b>Aanvullende allergenen</b>		
<b>Allergeen</b>	<b>Bevat (x)</b>	<b>Betrokken ingrediënt</b>
Lactose		
Cacao		
Glutamaat (E620 – E625)		
Kippenvlees		
Koriander		
Maïs		
Peulvruchten		
Rundvlees		
Varkensvlees		
Wortel		

**13. GOEDKEURING KLANT**

Naam: ..... Firmanaam: .....

Functie: .....

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd')

.....

Indien Lodewijckx NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.