



INEX NV
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Datum Revisie:
04/02/2022
Versie: 4
Eerste Versie: 19/07/2019
Pagina: 1/2

**PRODUCTSPECIFICATIE :
Inex room 20% wm 6x1L edge (art. 4655)**

PRODUCTOMSCHRIJVING

Kookroom 20% V.G., UHT behandeld

INDIVIDUELE VERPAKKING

Inhoud: 1L

Netto gewicht: 1,018 kg

Bruto gewicht: 1,050 kg

Primaire verpakking: brik verpakking type edge

Verkoopseenheid: kartonnen doos, 6 x 1 L

Aantal verkoopseenheden per pallet: 150

NUTRITIONELE WAARDE per 100 ml

Energie: 868 kJ /210 kcal

Vet: 20 g

waarvan verzadigde vetzuren: 11,8 g

Koolhydraten: 4,9 g

waarvan suikers: 3,9 g

Eiwit: 2,6 g

Zout: 0,1 g

INGREDIENTEN

Ingrediënten: ROOM (20% V.G.), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (E407,E412, E460, E466), gemodificeerd zetmeel.

INSTRUCTIES VOOR BEWARING EN GEBRUIK

Bij voorkeur bewaren bij max 7°C, grote temperatuurschommelingen vermijden.

Beschermen tegen zonlicht. Na openen beperkt houdbaar bij max 7°C

Na openen beperkt houdbaar bij max. 7°C

Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum

Voor alle culinaire bereidingen.

EAN-CODES

Individueel: 5410441003693

Omverpakking: 5410441003730

ORGANOLEPTISCHE, CHEMISCHE EN MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

Smaak, geur, kleur: typisch voor UHT room

Textuur: vloeibaar, licht visceus.

pH: min. 6,55

Vet: min. 20 %

MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN

Microbiologisch stabiel (1662/2006/EC)

Listeria monocytogenes (eind productieproces): afwezig per 25 g (2073/2005/EC)



INEX NV
 Meulestraat 19, B-9520 Bavegem
 Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037

Datum Revisie:
 04/02/2022
 Versie: 4
 Eerste Versie: 19/07/2019
 Pagina: 2/2

**PRODUCTSPECIFICATIE :
 Inex room 20% wm 6x1L edge (art. 4655)**

INFORMATIE omtrent ALLERGENEN

Bron	Aanwezig in product		Vorm	Crosscontaminatie productielijn?		Aanwezigheid in productiezone?	
	Ja	Nee		Ja	Nee	Ja	Nee
<i>EU Richtlijn 1169/2011/EG</i>							
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen		X			X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X			X		X
Eieren en producten op basis van eieren		X			X	X	
Vis en producten op basis van vis		X			X		X
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		X			X		X
Soja en producten op basis van soja		X			X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X		Room, zuivelproduct	X		X	
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten		X			X	X	
Selderij en producten op basis van selderij		X			X		X
Mosterd en producten op basis van mosterd		X			X		X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		X			X		X
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten		X			X		X
Lupine en producten op basis van lupine		X			X		X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X			X		X
<i>ALBA / LeDa lijst</i>							
Lactose	X		Room, zuivelproduct			X	
Cacao		X			X	X	
Glutamaat (E620 – E625)		X			X		X
Vlees van gevogelte		X			X		X
Koriander		X			X		X
Maïs		X			X	X	
Peulvruchten		X			X		X
Rundvlees		X			X		X
Varkensvlees		X			X		X
Wortelen		X			X	X	

GMO Declaratie

Dit product bevat geen GMO ingrediënten (2001/18/EC, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC en 1946/2003).

Irradiatie Declaratie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten. (1999/2/EC)

Contaminanten en Residuen Declaratie

Dit product is conform met de huidige geldende Europese wetgeving inzake residuen en contaminanten:

- zware metalen (Richtlijn 1881/2006/EC)
 - radioactieve contaminatie (Richtlijn 2016/52/EC)
 - pesticiden en biociden (396/2005/EC, 2009/128/EC, 1107/2009, 528/2012)
 - diergeneesmiddelen en groeipromotoren (470/2009/EC, 96/23/EC, 1831/2003/EC, 37/2010, 2001/82)
- Dit product bevat geen aflatoxin M1 in een concentratie hoger dan 0,02 µg/kg (MONIMILK) (1881/2006 EC)

Dit product bevat geen dioxines en PCBs (dioxin like) in een concentratie hoger dan 5,5 WHO-TEQ pg/g (som - MONIMILK) (1881/2006 EC)

Dit product is of bevat geen nano-materiaal (volgens Aanbeveling 2011/696/EG, Verordening 1169/2011/EG en Verordening 2015/2283/EG)

Declaratie voedingsgeschiktheid verpakkingsmaterialen

De gebruikte primaire verpakkingsmaterialen zijn conform aan de Europese Verordeningen 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011.

Luc Caron
 QC et QA Manager Inex NV

Barbara Kerkaert
 R&D Manager Inex NV