



**INEX NV**  
Meulestraat 19, B-9520 Bavegem  
Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037  
Keurmerk: BE M 157-II EG

Datum revisie:  
31/01/2018  
Versie: 10  
Eerste versie : 08/01/2004

Pagina: 1/2

**PRODUCTSPECIFICATIE :**  
**Room Gastronom UHT Bag-in-Box 5 L (art. 625)**

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Culinaire room (20% vet), UHT behandeld

**INDIVIDUELE VERPAKKING**

Inhoud: 5 L  
Netto gewicht: 5,065 kg  
Bruto gewicht: 5,232 kg  
Primaire verpakking: plastic zak (PE)  
Secundaire verpakking: doos in karton  
Aantal verpakkingen per pallet : 175 boxen

**NUTRITIONELE WAARDE per 100 ml**

**INGREDIENTEN**

Energie : 908 kJ / 220 kcal  
Vet: 22 g  
  waarvan verzadigd: 11,7 g  
Koolhydraten: 4 g  
  waarvan suikers: 4 g  
Eiwit: 2,6 g  
Zout : 0,13 g

47% ROOM, 53% volle MELK, emulgator (E471),  
stabilisatoren (E466, E407, E412), antiklontermiddel (E508)

**INSTRUCTIES VOOR BEWARING EN GEBRUIK**

Bij voorkeur bewaren bij max. 7°C  
Grote temperatuurschommelingen vermijden  
Houdbaarheid: 4 maanden na productiedatum  
Na openen beperkt houdbaar bij max. 7°C

**EAN-CODE**

5410441991044

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN**

Smaak, geur, kleur: typisch voor UHT culinaire room  
Textuur: vloeibaar, licht viskeus

**CHEMISCHE KARAKTERISTIEKEN**

pH: min. 6,50  
Vet: min. 20%

**MICROBIOLOGISCHE KARAKTERISTIEKEN**

Microbiologisch stabiel (1662/2006/EC)  
Gisten: < 10 kve/ml  
Schimmels: < 10 kve/ml  
Listeria monocytogenes (eind productieproces): afwezig per 25 ml (2073/2005/EC)



**INEX NV**  
 Meulestraat 19, B-9520 Bavegem  
 Tel.: 09/3638282 - Fax: 09/3623037  
 Keurmerk: BE M 157-II EG

Datum revisie:  
 31/01/2018  
 Versie: 10  
 Eerste versie : 08/01/2004

Pagina: 2/2

**PRODUCTSPECIFICATIE :**  
**Room Gastronom UHT Bag-in-Box 5 L (art. 625)**

**INFORMATIE omtrent ALLERGENEN**

Bron	Aanwezig in product		Vorm	Crosscontaminatie productielijn?		Aanwezigheid in productiezone?	
	Ja	Nee		Ja	Nee	Ja	Nee
<b>EU Richtlijn 1169/2011/EG</b>							
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, volle melk	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 <sub>2</sub> 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
<b>ALBA / LeDa lijst</b>							
Lactose	X		Room, volle melk			X	
Cacao		X			X	X	
Glutamaat (E620 – E625)		X			X		X
Vlees van gevogelte		X			X		X
Koriander		X			X		X
Mais		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 huidig 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 en QA Manager Inex NV

Johan Geeroms  
 R&D Manager Inex NV