

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0002333
	Lasagne bolognaise 3kg	14-09-2012

Datum opmaak: 08-07-2013

Datum afdruk: 21-03-2014

Leveranciersgegevens:

Naam: Abramo NV
 Adres: Blokellestraat 157 H, 8550 Zwevegem
 Telefoon: +32/(0)56/75 98 88
 Fax: +32/(0)56/75 98 89
 E-mail: info@abramo.be
 Website: www.abramo.be
 Land: België
 Handelsregister: Kortrijk 146 439
 Ondernemingsnummer: BE 0440 184 812
 Bankrekeningnummer: KBC 472-1017681-36
 Contactpersoon verkoop: Julie Polfliet, e-mail: julie.polfliet@abramo.be
 Contactpersoon kwaliteit: Sofie Allaert, e-mail: kwaliteit@abramo.be
 EG-keurmerk: B 250 EEG, VE 1007 EEG

Productgegevens:

Productnaam: Lasagne bolognaise 3kg
 Merknaam: Abramo
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824100418
 E.A.N. code omverpakking: 5412824211398
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 3
 Intrastat nr / GN-code: 19022030

 Onze referentie: 0002333

Beschrijving product:

Lasagne met bolognaisesaus

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0002333
	Lasagne bolognaise 3kg	14-09-2012

Bewaring van het product:

Houdbaarheid af fabriek:	22 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	19 Dagen
Verklaring lotnummer:	AB CDE
	AB: jaar
	C: dag van de week
	DE: weeknummer van productie
Bewaartemperatuur:	0-4°C

Gebruiksaanwijzing:


Verwijder de verpakking en plaats het product op een vuurvaste schotel. Plaats de schotel in een voorverwarmde traditionele oven gedurende 20 à 25 minuten bij 200°C.

Ingrediëntenlijst:

Water, pasta 19% (TARWEGRIESMEEL, EIEREN, water), varkensvlees 9%, kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E1105 (EI)), ui, tomaten, margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), TARWEZETMEEL, wortel, paprika, volle MELKPOEDER, champignons, tomatenpuree, SELDERIJ, gemodificeerd maïszetmeel, zout, varkensgelatine, dextrose, specerijenextracten (SELDERIJ), SOJA-eiwit, maïszetmeel, paprika-extract, specerijen, voedingszuren: E270, E330, conserveermiddel: E262, suikersiroop, rode wijn.

Bevat: melk, ei, soja, gluten, selderij.

Dit product werd geproduceerd in een bedrijf dat gebruik maakt van: vis, schaal- en weekdieren, mosterd, noten, sesam.

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0002333
	Lasagne bolognaise 3kg	14-09-2012

Voedingswaarde per 100 g:

Kcal:	142	KJ:	593
Eiwitten (g):	6,2	Vetten (g):	7,7
Koolhydraten (g):	11,5	Waarvan verzadigde vetzuren (g):	3,2
Waarvan suikers (g):	1,9	Waarvan enkelv. onverzadigd vetz. (g):	
Waarvan polyolen (g):		Waarvan meerv. onverzadigde vetz. (g):	
Natrium (g):	0,4	Waarvan transvetzuren (g):	
Zout (g):	1,0	Waarvan omega3 (g):	
Voedingsvezels (g):	0,6	Cholesterol (mg):	


Microbiologische specificaties:

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>TGT-THT</i>
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	n.v.t.	n.v.t.	10 ⁶ (a)
Totaal anaëroob kiemgetal (b)	n.v.t.	n.v.t.	10 ⁶
Melkzuurbacteriën (c)	n.v.t.	n.v.t.	10 ⁷
Enterobacteriaceae	10	10 ²	n.v.t.
E. coli	< 10	10	10
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	10 ³
Staphylococcus aureus	10	10 ²	10 ²
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁴
Sulfietreducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁴ -10 ⁵
Salmonella spp.	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g
Listeria monocytogenes	afw in 25 g	afw in 25 g	10 ²

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10⁶/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b): Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10⁷/g overschrijdt mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0002333
	Lasagne bolognaise 3kg	14-09-2012


Omschrijving verpakking:

Verpakkingselement

Type	Samenstelling	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)	Stuks / omverp	Tot. gewicht / omverp (g)
<i>Folie</i>							
Verbruikseenheid	Plastic				4	1	4
<i>Zwarte schaal</i>							
Verbruikseenheid	Plastic	34,2	24,4	5,4	113,9	1	113,9
<i>Open stapeldoos</i>							
Omverpakking	Karton	35,8	28,7	8,5	182	1	182

Verpakking:

Technologie:	Gemodificeerd atmosfeer: 30% CO ₂ , 70% N ₂
Palletformaat:	Euro pallet
Aantal stuks / verbruikseenheid:	1
Aantal verbruikseenheden / omverpakking:	1
Aantal omverpakkingen / laag:	8
Aantal omverpakkingen / pallet:	80
Brutogewicht / omverpakking (kg):	3,300
Nettogewicht / omverpakking (kg):	3
Brutogewicht / pallet (kg):	289
Nettogewicht / pallet (kg):	240
Lagen / pallet:	10

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0002333
	Lasagne bolognaise 3kg	14-09-2012

Allergenen:

Melkeiwit:	+	Pinda's:	-
Lactose:	+	Pinda-olie:	-
Ei:	+	Sesam:	?
Soja-eiwit:	+	Sesam-olie:	-
Soja-olie:	+	Glutaminaat:	-
Gluten:	+	Sulfiet:	-
Tarwe:	+	Benzoëzuur en parabenen (E210 t/m E219):	-
Rogge:	+	Azokleurstoffen:	-
Rundvlees:	?	Tartrazine (E102):	-
Varkensvlees:	+	Kaneel:	-
Kippenvlees:	?	Vanilline:	-
Vis:	?	Koriander:	?
Schaaldieren:	?	Selderij:	+
Maïs:	+	Umbelliferae:	+
Cacao:	-	Wortel:	+
Gist:	+	Lupine:	-
Peulvruchten:	?	Mosterd:	?
Noten:	?	Fructose:	?
Notenolie:	-	Sucrose:	?
Weekdieren:	?		

Aanwezig (+)

Afwezig (-)

Onbekend (?)

GMO-etikettering:

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

Straling:

Het eindproduct bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

Deze productspecificatie wordt beschouwd als goedgekeurd indien er geen reactie volgt binnen de 8 dagen na ontvangst.