

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| <br><small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small> | <b>Technische fiche</b> | SP-MV-0002335 |
|   | Lasagne Royal 3kg       | 14-09-2012    |

Datum opmaak: 08-07-2013

Datum afdruk: 11-03-2014

### **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 Royal 3kg  
 Merknaam: Abramo  
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824100456  
 E.A.N. code omverpakking: 5412824211411  
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 3  
 Intrastat nr / GN-code: 19022030  
  
 Onze referentie: 0002335

#### Beschrijving product:

Lasagne met bolognaisesaus, kaassaus, spinazie en ham

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| <br><small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small> | <b>Technische fiche</b> | SP-MV-0002335 |
|   | Lasagne Royal 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 8%, ham 7% (varkensvlees, water, varkensplasma, glucose, zout, aroma, stabilisator: E451, verdikkingsmiddel: E407, antioxidant: E300, conserveermiddelen: E250, E325), kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E1105 (EI)), ui, tomaten, spinazie 3%, margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), TARWEZETMEEL, wortel, paprika, room (MELK, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisatoren: E401, E407, E412, E466), volle MELKPOEDER, SELDERIJ, gemodificeerd maïszetmeel, zout, varkensgelatine, dextrose, specerijenextracten (SELDERIJ), SOJA-eiwit, maïszetmeel, paprika-extract, specerijen, voedingszuren: E270, E330, conserveermiddel: E262, suikersiroop, rode wijn, gistextract.  
 Bevat: melk, ei, soja, gluten, selderij.  
 Dit product werd geproduceerd in een bedrijf dat gebruik maakt van: vis, schaal- en weekdieren, mosterd, noten, sesam.

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| <br><small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small> | <b>Technische fiche</b> | SP-MV-0002335 |
|   | Lasagne Royal 3kg       | 14-09-2012    |

### **Voedingswaarde per 100 g:**

|                       |      |  |     |
|-----------------------|------|--|-----|
| Kcal:                 | 142  | KJ:                                    | 596 |
| Eiwitten (g):         | 7,2  | Vetten (g):                            | 7,6 |
| Koolhydraten (g):     | 11,1 | 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):             | 1,1  | Waarvan omega3 (g):                    |     |
| Voedingsvezels (g):   | 0,6  | Cholesterol (mg):                      |     |

### **Microbiologische specificaties:**

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

(a): Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>6</sup>/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 10<sup>7</sup>/g overschrijdt mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| <br><small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small> | <b>Technische fiche</b> | SP-MV-0002335 |
|   | Lasagne Royal 3kg       | 14-09-2012    |

### **Omschrijving verpakking:**

#### **Verpakkingselement**

| Type                           | Samenstelling | Lengte<br>(cm) | Breedte<br>(cm) | Hoogte<br>(cm) | Gewicht<br>(g) | Stuks /<br>omverp | Tot. gewicht /<br>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 30x40x8</i> |               |                |                 |                |                |                   |                              |
| Omverpakking                   | Karton        | 35,8           | 28,7            | 8,5            | 182            | 1                 | 182                          |

### **Verpakking:**

|  |   |
|--|---|
| Technologie:                             | Gemodificeerd atmosfeer: 30% CO <sub>2</sub> , 70% N <sub>2</sub> |
| 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  |

|   |                         |               |
|---|-------------------------|---------------|
| <br><small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small> | <b>Technische fiche</b> | SP-MV-0002335 |
|   | Lasagne Royal 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.