

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Technische fiche | SP-MV-0002395 |
| | Visschelp x2 | 14-09-2012 |

Datum opmaak: 22-01-2014

Datum afdruk: 10-04-2014

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: Visschelp x2
 Merknaam: Abramo
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824100203
 E.A.N. code omverpakking: 5412824211558
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 0,25
 Intrastat nr / GN-code: 16042090

Onze referentie: 0002395

Beschrijving product:

Schelp gevuld met romige saus op basis van kabeljauw, zalm en groenten

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Technische fiche | SP-MV-0002395 |
| | Visschelp x2 | 14-09-2012 |

Bewaring van het product:

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Houdbaarheid af fabriek: | 19 Dagen |
| Houdbaarheid bij levering: | 16 Dagen |
| Verklaring lotnummer: | AB CDE |
| | AB: jaar |
| | C: dag van de week |
| | DE: weeknummer van productie |
| Bewaartemperatuur: | 0-4°C |

Gebruiksaanwijzingen:

Verwijder de verpakking en plaats het product op een vuurvaste schotel. Plaats de schotel in een voorverwarmde traditionele oven gedurende 12 minuten bij 200°C.

Ingrediëntenlijst:

Water, KABELJAUW 13%, ZALM 13%, ui, kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel), room (MELK, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisatoren: E401, E407, E412, E466), wortel, geconcentreerd vet (palmvet, maïszetmeel, CASEINE, emulgator: E451, antiklontermiddel: E551), gemodificeerd maïszetmeel, WEI-EIWIT, TARWEZETMEEL, zout, suiker, maltodextrine, SELDERIJ, grijze GARNALEN 1%, prei, dextrose, gistextract, KOOLVIS, groentenextracten (ui, prei, SELDERIJ, wortel), GARNAALEXTRACT, kruiden- en specerijenextracten, look, rozemarijnextract, zonnebloemolie, witte wijn, varkensgelatine, margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), specerijen, kruiden, conserveermiddel: E262.

Bevat: melk, gluten, vis, schaaldieren, selderij.

Dit product werd geproduceerd in een bedrijf dat gebruik maakt van: ei, soja, weekdieren, mosterd, noten, sesam.

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Technische fiche | SP-MV-0002395 |
| | Visschelp x2 | 14-09-2012 |

Voedingswaarde per 100 g:

| | | | |
|-----------------------|-----|--|-----|
| Kcal: | 87 | KJ: | 364 |
| Eiwitten (g): | 8,2 | Vetten (g): | 6,0 |
| Koolhydraten (g): | 5,9 | Waarvan verzadigde vetzuren (g): | 2,3 |
| Waarvan suikers (g): | 0,9 | 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): | 0,2 | 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.

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Technische fiche | SP-MV-0002395 |
| | Visschelp x2 | 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 | | | | 2,8 | 6 | 16,8 |
| <i>Omkarton</i> | | | | | | | |
| Omverpakking | Karton | 34 | 28 | 11,2 | 172 | 1 | 172 |
| <i>Lege schelpen</i> | | | | | | | |
| Verbruikseenheid | Natuurproduct | 14 | 13 | | 71,5 | 12 | 858 |
| <i>Zwarte schaal</i> | | | | | | | |
| Verbruikseenheid | Plastic | 26,5 | 16,5 | 3,5 | 35,41 | 6 | 212,46 |

Verpakking:

| | |
|--|---|
| Technologie: | Gemodificeerd atmosfeer: 30% CO ₂ , 70% N ₂ |
| Palletformaat: | Euro pallet |
| Aantal stuks / verbruikseenheid: | 2 |
| Aantal verbruikseenheden / omverpakking: | 6 |
| Aantal omverpakkingen / laag: | 8 |
| Aantal omverpakkingen / pallet: | 80 |
| Brutogewicht / omverpakking (kg): | 2,759 |
| Nettogewicht / omverpakking (kg): | 1,5 |
| Brutogewicht / pallet (kg): | 246 |
| Nettogewicht / pallet (kg): | 120 |
| Lagen / pallet: | 10 |

| | | |
|---|-------------------------|---------------|
|  | Technische fiche | SP-MV-0002395 |
| | Visschelp x2 | 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.