

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000480
	Hamwitloofrol x12	14-09-2012

Datum opmaak: 18-04-2013

Datum afdruk: 04-04-2014

### **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: Hamwitloofrol x12  
 Merknaam: Abramo  
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824100258  
 E.A.N. code omverpakking: 5412824205861  
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 3  
 Intrastat nr / GN-code: 20059990  
  
 Onze referentie: 0000480

#### Beschrijving product:

Hamrolletjes gevuld met witloof en overgoten met bechamelsaus

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000480
	Hamwitloofrol x12	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 20 à 25 minuten bij 200°C.

### **Ingrediëntenlijst:**

Witloof 41%, water, ham 17% (varkensvlees, water, varkensplasma, glucose, zout, aroma, stabilisator: E451, verdikkingsmiddel: E407, antioxidant: E300, conserveermiddelen: E250, E325), room (MELK, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisatoren: E401, E407, E412, E466), geconcentreerd vet (palmvet, maïszetmeel, CASEINE, emulgator: E451, antiklontermiddel: E551), kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel), gemodificeerd maïszetmeel, WEI-EIWIT, TARWEZETMEEL, zout, suiker, maltodextrine, kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel), MELKEIWIT, specerijen.

Bevat: melk, gluten.

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

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000480
	Hamwitloofrol x12	14-09-2012

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

Kcal:	61	KJ:	254
Eiwitten (g):	4,4	Vetten (g):	4,7
Koolhydraten (g):	6,0	Waarvan verzadigde vetzuren (g):	1,3
Waarvan suikers (g):	1,2	Waarvan enkelv. onverzadigd vetz. (g):	
Waarvan polyolen (g):		Waarvan meerv. onverzadigde vetz. (g):	
Natrium (g):	0,3	Waarvan transvetzuren (g):	
Zout (g):	0,8	Waarvan omega3 (g):	
Voedingsvezels (g):	0,5	Cholesterol (mg):	

### **Microbiologische specificaties:**

	<b>Doel</b>	<b>Tolerantie</b>	<b>TGT-THT</b>
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  $10^6$ /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  $10^7$ /g overschrijdt mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000480
	Hamwitloofrol x12	14-09-2012


### **Omschrijving verpakking:**

#### **Verpakkingselement**

<b>Type</b>	<b>Samenstelling</b>	<b>Lengte (cm)</b>	<b>Breedte (cm)</b>	<b>Hoogte (cm)</b>	<b>Gewicht (g)</b>	<b>Stuks / omverp</b>	<b>Tot. gewicht / omverp (g)</b>
<i>Alu koper</i>							
Verbruikseenheid	Aluminium	36,8	24,9	5,1	96,75	1	96,75
<i>Vacuümszak 365x520</i>							
Verbruikseenheid	Plastic	52	36,5		31,45	1	31,45
<i>Open stapeldoos</i>							
Omverpakking	Karton	35,8	28,7	8,5	182	1	182

### **Verpakking:**

Technologie:	Vacuüm
Palletformaat:	Euro pallet
Aantal stuks / verbruikseenheid:	1
Aantal verbruikseenheden / omverpakking:	1
Aantal omverpakkingen / laag:	8
Aantal omverpakkingen / pallet:	80
Brutogewicht / omverpakking (kg):	3,310
Nettogewicht / omverpakking (kg):	3
Brutogewicht / pallet (kg):	290
Nettogewicht / pallet (kg):	240
Lagen / pallet:	10

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000480
	Hamwitloofrol x12	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.