 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0000512
	Lasagne bolognaise 3kg GASTRO	14-09-2012

Datum opmaak: 22-04-2013

Datum afdruk: 08-11-2013

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 GASTRO
 Merknaam: Abramo
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824203140
 E.A.N. code omverpakking: 5412824203157
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 3
 Intrastat nr / GN-code: 19022030

 Onze referentie: 0000512

Beschrijving product:

Lasagne met bolognaisesaus

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<h2>Technische fiche</h2>	SP-MV-0000512
	Lasagne bolognaise 3kg GASTRO	14-09-2012

Bewaring van het product:

Houdbaarheid af fabriek:	21 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	18 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, ei, water), varkensvlees 9%, kaas (melk, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, kleurstof: E160b, conserveermiddel: E251), ui, tomaten 5%, margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), tarwezetmeel, wortel, paprika, melkpoeder, champignons, selderij, gemodificeerd maïszetmeel, zout, varkensgelatine, dextrose, specerijenextracten (bevat selderij), soja-eiwit, maïszetmeel, draagstof: E420, paprikaextract, 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.

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0000512
	Lasagne bolognaise 3kg GASTRO	14-09-2012

Voedingswaarde per 100 g:

Kcal:	159	KJ:	664
Eiwitten (g):	6,8	Vetten (g):	7,0
Koolhydraten (g):	16,6	Waarvan verzadigde vetzuren (g):	2,9
Waarvan suikers (g):	1,7	Waarvan enkelv. onverzadigd vetz. (g):	0,0
Waarvan polyolen (g):	0,0	Waarvan meerv. onverzadigde vetz. (g):	0,0
Natrium (g):	0,4	Waarvan transvetzuren (g):	0,0
Zout (g):	1,0	Waarvan omega3 (g):	0,0
Voedingsvezels (g):	0,9	Cholesterol (mg):	0,0


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-0000512
	Lasagne bolognaise 3kg GASTRO	14-09-2012

Omschrijving verpakking:

Verpakkingselement

Type	Samenstelling	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)	Stuks / omverp	Tot. gewicht / omverp (g)
<i>Alu schaal 1/2 gastro</i>							
Verbruikseenheid	Aluminium	32,5	26,5	6,8	42,08	1	42,08
<i>Vacuümzak 365x520</i>							
Verbruikseenheid	Plastic	52	36,5		31,45	1	31,45
<i>Open stapeldoos 30x40x8</i>							
Omverpakking	Karton	40	30	8	197	1	197

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):	3,271
Nettogewicht / omverpakking (kg):	3
Brutogewicht / pallet (kg):	287
Nettogewicht / pallet (kg):	240
Lagen / pallet:	10

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	Technische fiche	SP-MV-0000512
	Lasagne bolognaise 3kg GASTRO	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.