

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000522
	Lasagne royal 5kg INOX	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 5kg INOX  
 Merknaam: Abramo  
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824207421  
 E.A.N. code omverpakking: 5412824207438  
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 5  
 Intrastat nr / GN-code: 19022030  
  
 Onze referentie: 0000522

#### Beschrijving product:

Lasagne met bolognaisesaus, kaassaus, spinazie en ham

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000522
	Lasagne royal 5kg INOX	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), kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E1105 (EI)), ham 7% (varkensvlees, water, varkensplasma, glucose, zout, aroma, stabilisator: E451, verdikkingsmiddel: E407, antioxidant: E300, conserveermiddelen: E250, E325), varkensvlees 7%, ui, tomaten, margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), TARWEZETMEEL, spinazie 2%, volle MELKPOEDER, wortel, paprika, room (MELK, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisatoren: E401, E407, E412, E466), gemodificeerd maïszetmeel, SELDERIJ, zout, dextrose, specerijenextracten (SELDERIJ), varkensgelatine, SOJA-eiwit, maïszetmeel, specerijen, paprika-extract, 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.

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000522
	Lasagne royal 5kg INOX	14-09-2012

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

Kcal:	144	KJ:	602
Eiwitten (g):	7,3	Vetten (g):	7,9
Koolhydraten (g):	10,7	Waarvan verzadigde vetzuren (g):	3,4
Waarvan suikers (g):	1,9	Waarvan enkelv. onverzadigd vetz. (g):	
Waarvan polyolen (g):		Waarvan meerv. onverzadigde vetz. (g):	
Natrium (g):	0,5	Waarvan transvetzuren (g):	
Zout (g):	1,1	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 <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.

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000522
	Lasagne royal 5kg INOX	14-09-2012

### **Omschrijving verpakking:**

#### **Verpakkingselement**

Type	Samenstelling	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)	Stuks / omverp	Tot. gewicht / omverp (g)
<i><u>Vacuümszak 400x600</u></i>							
Verbruikseenheid	Plastic	60	39		61,38	1	61,38
<i><u>Inox schaal</u></i>							
Verbruikseenheid	Herbruikbaar inox	36,5	26,6	7,5	1290	1	1290
<i><u>Open stapeldoos 30x40x8</u></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):	6,533
Nettogewicht / omverpakking (kg):	5
Brutogewicht / pallet (kg):	548
Nettogewicht / pallet (kg):	400
Lagen / pallet:	10

 <small>FIJNE BEREIDINGEN MET DEEGWAREN</small>	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000522
	Lasagne royal 5kg INOX	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.