

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000627
	Portie zalmlasagne 375g	14-09-2012

Datum opmaak: 22-01-2014

Datum afdruk: 15-04-2014

### **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: Portie zalmlasagne 375g  
 Merknaam: Abramo  
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824101255  
 E.A.N. code omverpakking: 5412824205014  
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 0,375  
 Intrastat nr / GN-code: 19022010  
  
 Onze referentie: 0000627

Beschrijving product:

Lasagne met zalm, kaassaus en spinazie

Lasagne au saumon, sauce de fromage et des épinards

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000627
	Portie zalmlasagne 375g	14-09-2012

### **Bewaring van het product:**

Houdbaarheid af fabriek:	16 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	13 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:**

Water, ZALM 18%, kaas (MELK, aardappelzetmeel, zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel: E1105 (EI)), pasta 13% (TARWEGRIESMEEL, EIEREN, water), room (MELK, gemodificeerd maïszetmeel, emulgator: E471, stabilisatoren: E401, E407, E412, E466), margarine (palmolie, palmstearine, kokosvet, koolzaadolie, water, citroensap), spinazie 3%, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEBLOEM, MELKEIWIT, TARWEZETMEEL, zout, suiker, specerijen, antioxidanten: E330, E322 (SOJA), witte wijn, volle MELKPOEDER, TARWE-eiwit, glucosesiroop, geleermiddel: E407, dextrose, lactose, maltodextrine, gistextract, KOOLVIS, groentenextracten (ui, prei, SELDERIJ, wortel), GARNAALEXTRACT, kruiden- en specerijenextracten, look, rozemarijnextract, zonnebloemolie, varkensgelatine, gehydrolyseerd maiseiwit, VISPOEDER, VISAROMA.

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

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

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000627
	Portie zalmlasagne 375g	14-09-2012

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

Kcal:	149	KJ:	619
Eiwitten (g):	10,6	Vetten (g):	11,8
Koolhydraten (g):	8,2	Waarvan verzadigde vetzuren (g):	5,4
Waarvan suikers (g):	0,8	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):	0,3	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.

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000627
	Portie zalmlasagne 375g	14-09-2012

### Omschrijving verpakking:

#### Verpakkingselement

Type	Samenstelling	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)	Stuks / omverp	Tot. gewicht / omverp (g)
<u>Alu schaal</u>							
Verbruikseenheid	Aluminium	14,9	10,9	44,5	7,6	8	60,8
<u>Folie</u>							
Verbruikseenheid	Plastic				2,8	8	22,4
<u>Omkarton</u>							
Omverpakking	Karton	34	28	13	217	1	217
<u>Transparante schaal</u>							
Verbruikseenheid	Plastic	17	12,7	6	15,92	8	127,36

### Verpakking:

Technologie:	Gemodificeerd atmosfeer: 30% CO <sub>2</sub> , 70% N <sub>2</sub>
Palletformaat:	Euro pallet
Aantal stuks / verbruikseenheid:	1
Aantal verbruikseenheden / omverpakking:	8
Aantal omverpakkingen / laag:	8
Aantal omverpakkingen / pallet:	96
Brutogewicht / omverpakking (kg):	3,428
Nettogewicht / omverpakking (kg):	3
Brutogewicht / pallet (kg):	354
Nettogewicht / pallet (kg):	288
Lagen / pallet:	12

	<b>Technische fiche</b>	SP-MV-0000627
	Portie zalmlasagne 375g	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.