

	Technische fiche	SP-MV-0000663
	Visschelp x2 diepvries	14-09-2012

Datum opmaak: 25-09-2013

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 diepvries
 Merknaam: Abramo
 E.A.N. code verbruikseenheid: 5412824102252
 E.A.N. code omverpakking: 5412824205151
 Nettogew. verbruikseenheid (kg): 0,25
 Intrastat nr / GN-code: 16042090

Onze referentie: 0000663

Beschrijving product:

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

	Technische fiche	SP-MV-0000663
	Visschelp x2 diepvries	14-09-2012

Bewaring van het product:

Houdbaarheid af fabriek:	365 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	180 Dagen
Verklaring lotnummer:	AB CDE
	AB: jaar
	C: dag van de week
	DE: weeknummer van productie
Bewaartemperatuur:	-18°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-0000663
	Visschelp x2 diepvries	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-0000663
	Visschelp x2 diepvries	14-09-2012

Omschrijving verpakking:

Verpakkingselement

Type	Samenstelling	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)	Stuks / omverp	Tot. gewicht / omverp (g)
<u>Folie</u>							
Verbruikseenheid	Plastic				2,8	6	16,8
<u>Omkarton</u>							
Omverpakking	Karton	34	28	11,2	172	1	172
<u>Lege schelpen</u>							
Verbruikseenheid	Natuurproduct	14	13		71,5	12	858
<u>Zwarte schaal</u>							
Verbruikseenheid	Plastic	26,5	16,5	3,5	35,41	6	212,46

Verpakking:

Technologie:	Normale atmosfeer
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-0000663
	Visschelp x2 diepvries	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.