



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06002 V002.001
PASTASALADE MET HAM 2 KG

Ingrediënten:

Pasta spirelli 40% (water, durum TARWE, spinazie, tomaat), ham 18% (varkensvlees 13%, water, zetmeel, zout, MELKelwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, conserveermiddelen: E262, E250.aroma), water, rode paprika, koolzaadolie, suiker, azijn, MOSTERD, zout, ui, conserveermiddel: E202.stabilisator: E412.wortel, kruiden, kruiden (bevat MOSTERD).

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	+	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	776,7
Energetische waarde (kcal):	183,3
Vet:	9,6
waarvan verzadigd:	1,0
Koolhydraten:	18,4
waarvan suikers:	6,3
Eiwit:	5,6
Zout:	1,164793474

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob klemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06002 V002.001
PASTASALADE MET HAM 2 KG

Kwaliteitsgarantie:

De pasta gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De pasta gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Uitgifte:	26/11/2014
Goedgekeurd door:	QA manager		

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

**salades****sauzen****PRODUCTSPECIFICATIE**

Art. 06001 V001.003
PASTA ZEEVRUCHTEN 2 KG

In ingrediënten:

pasta spirelli 40% (water, durum TARWE), water, roze GARNAAL 9%, TONIJN 8%, koolzaadolie, rode paprika, mais, suiker, wortel, azijn, zout, MOSTERD, kruiden en specerijen, ui, conserveermiddelen: E202, E210, E200, zuurteregelaars: E260, E270, kleurstoffen: E160e, E162, stabilisator: E412, antioxidant: E 330, maltodextrine, kruiden, VIS, zetmeel, plantaardig vet, gistextract, gedroogde groente: ui, aroma.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG (*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	+	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	+
4	Vis	+	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	744,7
Energetische waarde (kcal):	175,7
Vet:	8,9
waarvan verzadigd:	0,7
Koolhydraten:	17,6
waarvan suikers:	5,6
Eiwit:	6,0
Zout:	1,054652136

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v.

Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06001 V001.003
PASTA ZEEVRUCHTEN 2 KG

Kwaliteitsgarantie:

De pasta gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De pasta gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	
Goedgekeurd door:	QA manager	Uitgifte: 26/11/2014

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

**salades****sauzen****PRODUCTSPECIFICATIE**

Art. 06004 V002.001
PASTA PRIMAVERA 2 KG

Ingrediënten:

Pasta spirelli 46% (water, durum TARWE), water, koolzaadolie, komkommer, suiker, erwten, paprika, maïs, wortel, azijn, MOSTERD, zout, kruiden en specerijen, ui, stabilisator: E412.conserveermiddelen: E202, E211.zuurteregelaar: E260.kruiden, kruiden (bevat MOSTERD), aroma.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	873,3
Energetische waarde (kcal):	206,2
Vet:	12,1
waarvan verzadigd:	0,9
Koolhydraten:	20,5
waarvan suikers:	7,1
Eiwit:	3,4
Zout:	0,88714594

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06004 V002.001
PASTA PRIMAVERA 2 KG

Kwaliteitsgarantie:

De pasta gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De pasta gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	
Goedgekeurd door:	QA manager	Uitgifte: 26/11/2014

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06008 V002.001
PASTA BALLETTJES TOMAAT 1,5 KG

Ingrediënten:

Pasta spiralli 30% (water, durum TARWE), kippenvleesballetjes 23% (kip 67%, water, TARWEBloem, SOJAeiwit, zout, kruiden (bevat SOJA en MOSTERD), ui, suiker, zuurteregelaar: E450i.smaakversterker: E621), koolzaadolie, gele paprika, suiker, tomatenconcentraat, kruiden, wortel, look, peterselie, azijn, zout, gemodificeerd zetmeel, SOJAsaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), MOSTERD, tabasco, conserveermiddelen: E202, E211.aroma (bevat SOJA), kleurstof: E160c.stabilisator: E412.kruiden (bevat MOSTERD).

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	+	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	588,8
Energetische waarde (kcal):	139,2
Vet:	11,0
waarvan verzadigd:	1,7
Koolhydraten:	6,8
waarvan suikers:	3,9
Eiwit:	3,1
Zout:	1,13212606

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob klemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06008 V002.001
PASTA BALLETTJES TOMAAT 1,5 KG

Kwaliteitsgarantie:

De pasta gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De pasta gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Uitgifte: 26/11/2014
Goedgekeurd door:	QA manager	

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: Info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06006 V002.001
PASTA KIP MET KERRIE 2 KG

Ingrediënten:

Pasta spirelli (water, durum TARWE), kip 20%, appel, koolzaadolie, water, prei, suiker, rode paprika, azijn, kruiden en specerijen, MOSTERD, SOJAsaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), zout, EIGEELpoeder, zetmeel, conserveermiddelen: E211, E202.ui, zuurteregelaar: E575.stabilisatoren: E412, E415.kruiden (bevat MOSTERD), dextrose, kruiden, antioxidant: E 330.gedroogde groente: ul.wortel, aroma (bevat SELDERIJ), kruidenextract.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	+
3	Eieren	+	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	+	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	786,2
Energetische waarde (kcal):	185,6
Vet:	11,4
waarvan verzadigd:	0,9
Koolhydraten:	13,8
waarvan suikers:	4,8
Eiwit:	6,8
Zout:	0,77205089

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob klemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 06006 V002.001
PASTA KIP MET KERRIE 2 KG

Kwaliteitsgarantie:

De pasta gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De pasta gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Uitgifte: 26/11/2014
Goedgekeurd door:	QA manager	

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 05652 V001.002
ST-JACOBSSCHELPEN 2 STUKS

Ingrediënten:

water, ST. JACOBSSCHELVLEES, gepasteuriseerde MELK, roze GARNAAL 14%, margarine (bevat SOJA en MELK), POLLAK 8%, TARWEzetmeel, MOSSEL 4%, EIGEEL, magere MELKpoeder, zout, conserveermiddelen: E202, E210, E200.kleurstoffen: E160e, E162.zuurteregelaars: E260, E270.zuursel, antioxidant: E 330.stremsel, smaakversterker: E621.kruiden.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	+	9	Selderij	-
3	Eieren	+	10	Mosterd	-
4	Vis	+	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten	-
6	Soja	+	13	Lupine	-
7	Melk	+	14	Weekdieren	+

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	725,5
Energetische waarde (kcal):	171,4
Vet:	11,1
waarvan verzadigd:	5,9
Koolhydraten:	6,2
waarvan suikers:	1,0
Eiwit:	11,7
Zout:	0,732575203

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
T.a.k.met uitz. van melkzuurbacteriën	10.000	1.000.000
melkzuurbacteriën	nvt	nvt
E. Colli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 05652 V001.002
ST-JACOBSCHELLEN 2 STUKS

Kwaliteitsgarantie:

De bereide gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De bereide gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Uitgifte: 26/11/2014
Goedgekeurd door:	QA manager	

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 05312 V001.002
GAMBA'S IN LOOKOLIE 1.4KG

Ingrediënten:

koolzaadolie, roze GARNAAL 45%, look, zout, peterselie, antioxidant: E 330.conserveermiddelen: E211, E262.

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Eiwit	8,8
Vet	48,9
Koolhydraten	0,2
Energetische waarde (kJ)	2012
Energetische waarde (kcal)	476

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	10.000	1.000.000
E. Coli	10	100
Staphylococcus aureus	10	100
Sulfietreducerende anaëroben	100	10.000
Bacillus cereus	100	10.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

Kwaliteitsgarantie:

De salades, sauzen en bereide gerechten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 05312 V001.002
GAMBA'S IN LOOKOLIE 1.4KG

Verpakkingsgegevens:

De salades, sauzen en bereide gerechten worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen

Etikettering:

Conform het KB van 13.09.99 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Allergenen te declareren volgens RL 2003/89/EG(*):

1	Gluten	-	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	+	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Uitgifte:	26/11/2014
Goedgekeurd door:	QA manager		

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen