

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

Art. 01243 V003.001
CURRYS AUS TKS 3 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, suiker, EIGEELpoeder, zetmeel, kruiden en specerijen, MOSTERD, zout, azijn, zuurteregelaar: E575.conserveermiddelen: E202, E211.kruiden (bevat MOSTERD), dextrose, antioxidant: E 330.stabilisatoren: E412, E415.kruiden, gedroogde groente: ui.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	Zwavedioxi de en	-
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):	2047
Energetische waarde (kcal):	484,6
Vet:	50,1
waarvan verzadigd:	4,3
Koolhydraten:	6,8
waarvan suikers:	4,8
Eiwit:	1,1
Zout:	1,5847349

(*) 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	100.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	10.000.000
Gisten	1.000	100.000
Schimmels	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 0.01 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. 01243 V003.001
CURRYSAUS TKS 3 L

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.

Verpakkingsgegevens:

De salades, sauzen en 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:	Bewaren tussen 2 ° en 7 ° C.
Houdbaarheid:	Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 30 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. 01303 V001.003
TARTAAR TKS 3L

Ingrediënten:

koolzaadolie, EIGEEL, water, ui, peterselle, azijn, MOSTERD, sulker, zout, kruiden, stabilisatoren: E412, E415.smaakversterker: E621.conserveermiddel: E202.

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	Zwaveloxi de en	-
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):	2746
Energetische waarde (kcal):	650,3
Vet:	70,9
waarvan verzadigd:	5,8
Koolhydraten:	1,4
waarvan suikers:	1,1
Eiwit:	1,4
Zout:	1,434902

(*) 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	100.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	10.000.000
Gisten	1.000	100.000
Schimmels	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 0.01 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@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01303 V001.003
TARTAAR TKS 3L

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.

Vernakkingsgegevens:

De salades, sauzen en 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: Bewaren tussen 2 ° en 7 ° C.
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 30 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, mais 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. 01536 V001.004
COCKTAILSAUS TKS 3 KG

Ingedienten:

koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270

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	Zwavelstofdioxide en	-
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):	2115
Energetische waarde (kcal):	500,8
Vet:	52,2
waarvan verzadigd:	4,2
Koolhydraten:	6,3
waarvan suikers:	3,6
Eiwit:	0,9
Zout:	1,4117274

(*) 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	100.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	10.000.000
Gisten	1.000	100.000
Schimmels	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 0.01 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. 01536 V001.004
COCKTAILSAUS TKS 3 KG

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.

Verpakkingsgegevens:

De salades, sauzen en 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: Bewaren tussen 2 ° en 7 ° C.
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 30 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. 01246 V003.001
CURRYSAUS TKS 10 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, suiker, EIGEELpoeder, zetmeel, kruiden en specerijen, MOSTERD, zout, azijn, zuurteregelaar: E575.conserveermiddelen: E202, E211.kruiden (bevat MOSTERD), dextrose, antioxidant: E 330.stabilisatoren: E412, E415.kruiden, gedroogde groente: ul.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	Zwavedioxi de en	-
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):	2047
Energetische waarde (kcal):	484,6
Vet:	50,1
waarvan verzadigd:	4,3
Koolhydraten:	6,8
waarvan suikers:	4,8
Eiwit:	1,1
Zout:	1,5847349

(*) 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	100.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	10.000.000
Gisten	1.000	100.000
Schimmels	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 0.01 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@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

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

Art. 01246 V003.001
CURRYSAUS TKS 10 L

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.

Verpakkingsgegevens:

De salades, sauzen en 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 nettotoewicht ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: Bewaren tussen 2 ° en 7 ° C.
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 30 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. 01026 V001.006
MAYONAISE TKS 10L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, suiker, zout, stabilisatoren: E412, E415.conserveermiddel: E202.antioxidantia: E 330, E385.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	Zwaveloxi de en	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Meik	-	14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	3078
Energetische waarde (kcal):	728,9
Vet:	79,6
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	1,5
waarvan suikers:	1,5
Eiwit:	1,2
Zout:	1,3032048

(*) 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	100.000		10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000		10.000.000
Gisten	1.000		100.000
Schimmels	100		1.000
E. coli	100		1.000
Staphylococcus aureus	100		1.000
Salmonella	Afw. in 25 g		Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g		Afw. in 0.01 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. 01026 V001.006
MAYONAISE TKS 10L

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.

Verpakkingsgegevens:

De salades, sauzen en 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: Bewaren tussen 2 ° en 7 ° C.
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 30 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, mais 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