



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01436 V002.002
MEATMIX 3 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, augurk, zilverul, EIGEEL, water, azijn, MOSTERD, zout, ui, kruiden, smaakversterker: E621.suiker, peterselle, antioxidant: E 330.conserveermiddelen: E202, E211, E223.stabilisatoren: E412, E415.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	Zwavel-dioxi-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):	2488
Energetische waarde (kcal):	589,0
Vet:	63,7
waarvan verzadigd:	5,2
Koolhydraten:	2,3
waarvan suikers:	2,0
Eiwit:	1,2
Zout:	1,8503419

(*) 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.** 01436 V002.002
MEATMIX 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 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@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01416 V001.002
COCKTAILSAUS 3 KG

Ingrediënten:

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 Glut	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxi	-
		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):	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 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. 01416 V001.002
COCKTAILSAUS 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. 01406 V001.002
MAYONAISE 3 L**In ingrediënten:**

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, zout, stabilisatoren: E412, E415. antioxidant: E385.

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

1 Glut	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxi 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):	3064
Energetische waarde (kcal):	725,7
Vet:	79,8
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	0,3
waarvan suikers:	0,3
Eiwit:	1,2
Zout:	1,4702533

(*) 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 HerentalsTel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.euRPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

**salades****sauzen****PRODUCTSPECIFICATIE****Art.** 01406 V001.002
MAYONAISE 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 nettotoehoeveelheid ("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. 01426 V001.001
TARTAARS AUS 3L**Ingrediënten:**

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

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

1 Glut en	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxi 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 HerentalsTel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.euRPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01426 V001.001
TARTAARSAUS 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.

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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01534 V001.003
COCKTAILSAUS 5 KG

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKeiwit, 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	Zwavel-dioxi-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):	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 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. 01534 V001.003
COCKTAILSAUS 5 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, mais 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01244 V002.002
CURRYSAUS 5 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 Glutén	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	+
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vls	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxi 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. 01244 V002.002
CURRYSAUS 5 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

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

Art. 01254 V001.001
HERSENSAUS 5 KG

Ingrediënten:

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

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-dioxi-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):	2587
Energetische waarde (kcal):	612,7
Vet:	66,6
waarvan verzadigd:	5,5
Koolhydraten:	1,6
waarvan suikers:	1,5
Eiwit:	1,2
Zout:	1,7292116

(*) 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. 01254 V001.001
HERSENSAUS 5 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@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01064 V001.001
KRAB MAYONAISE 5 L

In ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, dextrose, MOSTERD, azijn, suiker, zout, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), stabilisatoren: E412, E415.smaakversterker: E621.VISpoeder, conserveermiddel: E202.maltodextrine, GARNAAlextract, plantaardig vet, 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	Zwavel-dioxi-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):	2885
Energetische waarde (kcal):	683,0
Vet:	72,8
waarvan verzadigd:	6,0
Koolhydraten:	5,4
waarvan suikers:	5,4
Eiwit:	1,2
Zout:	1,27906

(*) 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. 01064 V001.001
KRAB MAYONAISE 5 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 nettogewicht ("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, 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. 01384 V003.002
LOOKSAUS 5 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, look 0.9% suiker, zout, conserveermiddel: E202.stablisator: E412.kruiden, antioxidantia: E 330, E385.aroma.

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

1	Gluten	-	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Seldertj	-
3	Eieren	+	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveldioxide 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):	2713
Energetische waarde (kcal):	642,4
Vet:	69,9
waarvan verzadigd:	5,7
Koolhydraten:	2,0
waarvan suikers:	1,3
Eiwit:	1,1
Zout:	1,0888654

(*) 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. 01384 V003.002
LOOKSAUS 5 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, 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

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

Art. 01164 V001.001
MARTINOSAUS 5 KG

Ingrediënten:

tomatenketchup (water, tomatenconcentraat, suiker, azijn, gemodificeerd zetmeel, zout, zuurteregelaar: E270.conserveermiddelen: E211, E202.koolzaadolie, stabilisator: E412.kruiden), MOSTERD, tomatenconcentraat, sambal oelek, tabasco.

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):	445
Energetische waarde (kcal):	104,8
Vet:	1,7
waarvan verzadigd:	0,1
Koolhydraten:	18,8
waarvan suikers:	15,3
Eiwit:	2,2
Zout:	3,1719499

(*) 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. 01164 V001.001
MARTINOSAUS 5 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

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01024 V002.004
MAYONAISE EIGENMAAK 5 L

In ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, zout, stabilisatoren: E412, E415. antioxidant: E385.

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

1 Glut	-	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):	3064
Energetische waarde (kcal):	725,7
Vet:	79,8
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	0,3
waarvan suikers:	0,3
Eiwit:	1,2
Zout:	1,4702533

(*) 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. 01024 V002.004
MAYONAISE EIGENMAAK 5 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

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01054 V001.003
MAYONAISE K 5 L

In ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, conserveermiddel: E202.sulker, zout, stabilisator: E412.dextrose, kruiden, gedroogde groente: ul.gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), maltodextrine, antioxidant: E 330.smaakversterkers: E627, E631.aroma, SELDER, kruidenextract, zuurteregelaar: E270.

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

1 Glut	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	+
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxi 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):	3068
Energetische waarde (kcal):	726,5
Vet:	79,7
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	0,9
waarvan suikers:	0,8
Eiwit:	1,1
Zout:	1,227652

(*) 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. 01054 V001.003
MAYONAISE K 5 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 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, 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. 01034 V001.003
SALAD SPECIAL 5 L**Ingrediënten:**

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, suiker, conserveermiddel: E202, zout, zuurteregelaar: E270, stabilisator: E412, dextrose, kruiden, gedroogde groente: ul.gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), maltodextrine, antioxidant: E 330, smaakversterkers: E627, E631, aroma, SELDER, 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	Zwavel-dioxi-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):	3063
Energetische waarde (kcal):	725,3
Vet:	79,3
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	1,3
waarvan suikers:	1,2
Eiwit:	1,2
Zout:	1,330976

(*) 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 HerentalsTel.: +32(0)14.24.84.00
Fax.: +32(0)14.24.84.01
email: info@culinarte.euRPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01034 V001.003
SALAD SPECIAL 5 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 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, 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. 01304 V001.001
TARTAARSAUS DR 5 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, ui, EIGEEL, suiker, azijn, MOSTERD, zout, peterselle, antioxidant: E 330.stabilisatoren: E412, E415.conserveermiddel: E202.

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

1	Gluten	-
2	Schaaldieren	-
3	Eieren	+
4	Vis	-
5	Aardnoten	-
6	Soja	-
7	Melk	-

8	Schaalvruchten	-
9	Selderij	-
10	Mosterd	+
11	Sesamzaad	-
12	Zwavedioxi de en	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	2133
Energetische waarde (kcal):	505,1
Vet:	53,3
waarvan verzadigd:	4,5
Koolhydraten:	4,5
waarvan suikers:	4,4
Eiwit:	1,3
Zout:	1,5031211

(*) 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. 01304 V001.001
TARTAARS AUS DR 5 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 nettogewicht (in "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. 01364 V001.001
VLEESDRESSING 5L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, augurk, zilverui, EIGEEL, azijn, MOSTERD, peterselie, aroma (bevat SOJA), stabilisator: E412.sjallot, suiker, zout, zuurteregelaar: E270.conserveermiddelen: E202, E211, E223.dextrose, kruiden, gedroogde groente: ui.antioxidant: E 330.gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), maltodextrine, smaakversterkers: E627, E631.aroma, SELDER, 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	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):	2468
Energetische waarde (kcal):	584,3
Vet:	63,3
waarvan verzadigd:	5,2
Koolhydraten:	1,8
waarvan suikers:	1,5
Eiwit:	1,2
Zout:	1,2429626

(*) 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01364 V001.001
VLEESDRESSING 5L

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 nettogewicht (in "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

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01284 V001.001
ZIGEUNERSAUS 5 KG

Ingrediënten:

water, suiker, zilverui, augurk, rode paprika, tomatenconcentraat, gemodificeerd zetmeel, azijn, gele paprika, zout, kleurstof: E160c.conserveermiddelen: E202, E223.antioxidant: E 330.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	Zwaveldioxi 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):	407
Energetische waarde (kcal):	95,6
Vet:	0,2
waarvan verzadigd:	0,2
Koolhydraten:	22,1
waarvan suikers:	18,5
Eiwit:	0,5
Zout:	1,9431477

(*) 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. 01284 V001.001
ZIGEUNERSAUS 5 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. 01035 V001.002
SALAD SPECIAL 10 L

Ingrediënten:

koolzaadolie, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, suiker, conserveermiddel: E202.zout, zuurteregelaar: E270.stabilisator: E412.dextrose, kruiden, gedroogde groente: ul.gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), maltodextrine, antioxidant: E 330.smaakversterkers: E627, E631.aroma, SELDER, 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	Zwavel-dioxi-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):	3063
Energetische waarde (kcal):	725,3
Vet:	79,3
waarvan verzadigd:	6,5
Koolhydraten:	1,3
waarvan suikers:	1,2
Eiwit:	1,2
Zout:	1,330976

(*) 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. 01035 V001.002
SALAD SPECIAL 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.

Vernakingsgegevens:

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, 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