

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

Art. 02061 V001.006
KIP CURRY 1 KG GN

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (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), kip 46%.

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):	1309,8
Energetische waarde (kcal):	309,8
Vet:	27,8
waarvan verzadigd:	2,6
Koolhydraten:	3,6
waarvan suikers:	2,6
Eiwit:	11,1
Zout:	1,1398713

(*) 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. 02061 V001.006
KIP CURRY 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 02131 V001.004
KIP ANDALOUSE 1 KG GN

Ingrediënten:

kip 42%, water, koolzaadolie, wortel, MOSTERD, suiker, azijn, tomatenconcentraat, zetmeel, zout, EIGEELpoeder, zuurteregelaars: E270, E575.stabilisator: E412.kruiden, kleurstoffen: E160a, E160c, E 163.smaakversterker: E621.conserveermiddelen: E202, E211.gemodificeerd zetmeel, kruiden (bevat MOSTERD), worchester, SOJAsaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), caramelstroop, antioxidant: E385.capsicum.

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

1	Gluten	+	8	Schaalvruchten	-
2	Schaalieren	-	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):	979,4
Energetische waarde (kcal):	231,4
Vet:	17,7
waarvan verzadigd:	2,0
Koolhydraten:	6,7
waarvan suikers:	5,0
Eiwit:	10,6
Zout:	1,892568

(*) 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. 02131 V001.004
KIP ANDALOUSE 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 02101 V001.003
HOT CHICKENSALADE 1 KG

Ingrediënten:

kip 35%, geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, EIGEEL, zout, tomatenconcentraat, MOSTERD, azijn, kruiden en specerijen, smaakversterker: E621.kruidenextract, conserveermiddel: E202, E211. zuurteregelaar: E270, suiker, stabilisator: E412, E415. antioxidant: E385), SELDER, zilverui, wortel, kappertjes, capsicum, antioxidant: E 330. zuurteregelaar: E300. conserveermiddel: E223.

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	Zwavedioxide 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):	1303,3
Energetische waarde (kcal):	308,3
Vet:	28,3
waarvan verzadigd:	2,6
Koolhydraten:	4,4
waarvan suikers:	4,1
Eiwit:	8,7
Zout:	1,5343206

(*) 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. 02101 V001.003
HOT CHICKENSALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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.** 02051 V001.003
KIP HAWAI 1 KG**In ingrediënten:**

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), kip 38%, ananas, kleurstof: E160c.

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):	1379,4
Energetische waarde (kcal):	326,2
Vet:	28,4
waarvan verzadigd:	2,6
Koolhydraten:	8,1
waarvan suikers:	6,9
Eiwit:	9,2
Zout:	0,8571462

(*) 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. 02051 V001.003
KIP HAWAI 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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.** 02011 V001.003
KIPSALADE 1 KG**Ingrediënten:**

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), kip 45%.

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	Zwaveloxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	1931,7
Energetische waarde (kcal):	457,2
Vet:	45,2
waarvan verzadigd:	4,1
Koolhydraten:	1,0
waarvan suikers:	1,0
Eiwit:	11,2
Zout:	0,8819663

(*) 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. 02011 V001.003
KIPSALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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

SPECIFICATION PRODUIT

Art. 02001 V001.003
SALADE CHOP CHOY 1 KG

Ingrédients:

sauce émulsionnée (huile de colza, eau, sucre, poudre de JAUNE D'OEUF, amidon, épices et herbes, MOUTARDE, sel, vinaigre, correcteur d'acidité: E575.conservateurs: E202, E211.épices (contient MOUTARDE), dextrose, antioxydant: E 330.stabilisateurs: E412, E415.épices, légume hydrolysé: oignon.arôme (contient CELERI), extrait d'épices), poulet 21%, germes de SOJA, carotte, poivrons.

Allergènes à déclarer selon RL 2003/89/EG:

1 Céréals contenant du gluten et produits dérivés	-
2 Les crustacés et produits dérivés	-
3 Oeufs et produits dérivés	+
4 Poissons et produits dérivés	-
5 Arachides et produits dérivés	-
6 Soja et produits dérivés	-
7 Lait et produits laitiers (y compris le lactose) et p	-

8	Fruit à coque	-
9	Céleri et produits dérivés	+
10	Moutarde et produits dérivés	+
11	Graines de sésame et produits dérivés	-
12	Sulfites en concentration de 10 mg/kg ou plus	-
13	Lupine	-
14	mollusques	-

(*) + allergène présent, - allergène absent, ? peut contenir traces de

Valeurs nutritionnelles (*):

Paramètre:	Valeur en g
Valeurs énergétiques (kJ):	1012,0
Valeurs énergétiques (kcal):	239,4
Lipides:	22,0
dont saturées:	2,1
Glucides:	4,2
dont sucres:	3,0
Protéines:	6,0
Sel:	1,07277

(*) Les valeurs données sont les moyennes calculées, qui peuvent s'écarter suite à la variation naturelle des matières premières utilisées.

Caractéristiques Microbiologiques (*):

Paramètres:	Caractéristiques à la production	Caractéristiques fin D.L.C.
Nombre de germes aérobies totaux	100.000	10.000.000
Bactéries acides lactiques	10.000	10.000.000
Levures	1.000	100.000
Moisissures	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonelle	Abs. dans 25 g	abs dans 25g
Listeria monocytogenes	Abs. dans 25 g	abs dans 0,01g

(*) Les caractéristiques microbiologiques selon les directives suivants l'unité d'enseignement et de recherche de la sécurité et la qualité alimentaire, du laboratoire pour denrées alimentaires - conservation ND 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

SPECIFICATION PRODUIT

Art. 02001 V001.003
SALADE CHOP CHOY 1 KG

Garantie qualité:

Les salades sont fabriquées de manière compétente selon les normes d'hygiène complément au règlement n° 852/2004 et 853/2004 EG du Parlement européen fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Les programmes GMP et HACCP sont basés au système de qualité et contrôlé par nos bureaux.

Données emballages:

Conformément le règlement 1935/2004 et 10/2011 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les salades sont emballées dans un ravier en PP, muni d'une étiquette article.

Étiquetage:

Conformément au règlement 1169/2011 du parlement européen relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées sont mentionnés au minimum la dénomination de l'article, la liste des ingrédients, la quantité, la date de conservation minimale, les conditions de conservations, le nom et l'adresse du producteur ou du vendeur, le numéro d'agrégation et le poids net (e).

Conservation

T° de conservation
Conservation

au froid <7°C
le produit garde ses qualités à la température indiquée jusqu'à la fin de la péremption, au minimum 21 jours après livraison

Tracabilité:

Conformément au MB du 14.11.03 concernant l'autocontrôle, mention obligatoire et traçabilité. La traçabilité est garantie sur base de cide lot qui implique un renvoi unique vers le processus de production concerné et les matières premières utilisées.

Déclaration OGM

Sur base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas de soja, de maïs ou d'autre plante unique qui a été génétiquement modifié.

rédigé par:	service qualité	Version:
Approuvé par:	QA manager	Emission: 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

SPECIFICATION PRODUIT

Art. 03259 V001.001
MOSTERDGEBRAADSLA 1 KG GN

Ingrédients:

rôti de porc 48% (viande de porc 43%, dextrose, sel, correcteur d'acidité: E450i.arôme), sauce émulsionnée (huile de colza, JAUNE D'OEUF, eau, MOUTARDE, vinaigre, sucre, conservateurs: E202, E211.correcteur d'acidité: E270.sel, stabilisateurs: E412, E415), MOUTARDE, graines de MOUTARDE, épices, épices et herbes, conservateur: E224.

Allergènes à déclarer selon RL 2003/89/EG:

1 Céréals contenant du gluten et produits dérivés	?
2 Les crustacés et produits dérivés	-
3 Oeufs et produits dérivés	+
4 Poissons et produits dérivés	-
5 Arachides et produits dérivés	-
6 Soja et produits dérivés	-
7 Lait et produits laitiers (y compris le lactose) et p	-

8 Fruit à coque	-
9 Céleri et produits dérivés	-
10 Moutarde et produits dérivés	+
11 Graines de sésame et produits dérivés	-
12 Sulfites en concentration de 10 mg/kg ou plus	-
13 Lupine	-
14 mollusques	-

(*) + allergène présent, - allergène absent, ? peut contenir traces de

Valeurs nutritionnelles (*):

Paramètre:	Valeur en g
Valeurs énergétiques (kJ):	1659,4
Valeurs énergétiques (kcal):	392,6
Lipides:	37,9
dont saturées:	3,4
Glucides:	3,6
dont sucres:	3,2
Protéines:	8,9
Sel:	1,413

(*) Les valeurs données sont les moyennes calculées, qui peuvent s'écarter suite à la variation naturelle des matières premières utilisées.

Caractéristiques Microbiologiques (*):

Paramètres:	Caractéristiques à la production	Caractéristiques fin D.L.C.
Nombre de germes aérobies totaux	100.000	10.000.000
Bactéries acides lactiques	10.000	10.000.000
Levures	1.000	100.000
Moississures	100	1.000
E. coli	100	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000
Salmonelle	Abs. dans 25 g	abs dans 25g
Listeria monocytogenes	Abs. dans 25 g	abs dans 0,01g

(*) Les caractéristiques microbiologiques selon les directives suivants l'unité d'enseignement et de recherche de la sécurité et la qualité alimentaire, du laboratoire pour denrées alimentaires - conservation
ND 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

SPECIFICATION PRODUIT

Art. 03259 V001.001
MOSTERDGEBRAADSLA 1 KG GN

Garantie qualité:

Les salades sont fabriquées de manière compétente selon les normes d'hygiène complément au règlement n° 852/2004 et 853/2004 EG du Parlement européen fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Les programmes GMP et HACCP sont basés au système de qualité et contrôlé par nos bureaux.

Données emballages:

Conformément le règlement 1935/2004 et 10/2011 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les salades sont emballées dans un ravier en PP, muni d'une étiquette article.

Étiquetage:

Conformément au règlement 1169/2011 du parlement européen relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées sont mentionnés au minimum la dénomination de l'article, la liste des ingrédients, la quantité, la date de conservation minimale, les conditions de conservations, le nom et l'adresse du producteur ou du vendeur, le numéro d'agrégation et le poids net (e).

Conservation

T° de conservation
Conservation

au froid <7°C
le produit garde ses qualités à la température indiquée jusqu'à la fin de la péremption, au minimum 21 jours après livraison

Tracabilité:

Conformément au MB du 14.11.03 concernant l'autocontrôle, mention obligatoire et traçabilité. La traçabilité est garantie sur base de cide lot qui implique un renvoi unique vers le processus de production concerné et les matières premières utilisées.

Déclaration OGM

Sur base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas de soja, de maïs ou d'autre plante unique qui a été génétiquement modifié.

rédigé par:	service qualité	Version:
Approuvé par:	QA manager	Emission: 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. 03281 V001.003
VLEESSALADE 1 KG GN

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), salami 25% (varkensvlees 25%, zout, kruiden en specerijen, dextrose, aroma), ham 10% (varkensvlees 7%, water, zetmeel, zout, MELKelwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, conserveermiddelen: E262, E250.aroma), wortel, zilverui, erwten, peterselle, conserveermiddelen: E202, E211, E223. kruiden, kleurstof: E160c.look, antioxidant: E 330.zuurteregelaar: E270.

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

1 Glutén	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	-	9 Selderij	-
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	-	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxide 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):	1740,9
Energetische waarde (kcal):	412,1
Vet:	41,8
waarvan verzadigd:	2,9
Koolhydraten:	2,6
waarvan suikers:	1,3
Eiwit:	6,2
Zout:	1,4897769

(*) 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. 03281 V001.003
VLEESSALADE 1 KG GN

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:	In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid:	Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03261 V001.003
PITASLA PIKANT 1 KG

In ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), salami 25% (varkensvlees 25%, zout, kruiden en specerijen, dextrose, aroma), ham 10% (varkensvlees 7%, water, zetmeel, zout, MELKelwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, conserveermiddelen: E262, E250.aroma), wortel, zilverui, erwten, peterselle, conserveermiddelen: E202, E211, E223. kruiden, kleurstof: E160c.look, antioxidant: E 330.zuurteregelaar: E270.

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

1	Gluten	-	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Seiderij	+
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):	1362,8
Energetische waarde (kcal):	322,4
Vet:	29,7
waarvan verzadigd:	3,4
Koolhydraten:	6,0
waarvan suikers:	5,4
Eiwit:	7,5
Zout:	1,8059344

(*) 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. 03261 V001.003
PITASLA PIKANT 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 03271 V001.003
PITASALADE 1 KG GN

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, EIGEEL, suiker, MOSTERD, azijn, kruiden, look, stabilisatoren: E412, E415.conserveermiddel: E202.zuurteregelaar: E270.kruiden en specerijen, zout, tabasco), pitavlees 33% (Varkensvlees, dextrose, zuurteregelaar: E450i.zout, kruiden (bevat MOSTERD), aroma), wortel, SELDER, zilverui, water, kruiden en specerijen, zuurteregelaars: E270, E300.conserveermiddelen: E202, E223.kruiden, azijn, zout, antioxidant: E 330.suiker.

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	Zwaveldioxide 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):	1567,7
Energetische waarde (kcal):	371,0
Vet:	36,3
waarvan verzadigd:	3,8
Koolhydraten:	3,7
waarvan suikers:	3,2
Eiwit:	7,0
Zout:	1,1788934

(*) 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 03271 V001.003
PITASALADE 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03331 V001.002
ITALIAANSE VLEESSALADE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), salami 25% (varkensvlees 25%, zout, kruiden en specerijen, dextrose, aroma), ham 10% (varkensvlees 7%, water, zetmeel, zout, MELKelwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, conserveermiddelen: E262, E250.aroma), wortel, zilverui, erwten, peterselle, conserveermiddelen: E202, E211, E223. kruiden, kleurstof: E160c.look, antioxidant: E 330.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	Zwaveloxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	+	14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarden (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	1479,1
Energetische waarde (kcal):	350,0
Vet:	34,0
waarvan verzadigd:	2,1
Koolhydraten:	4,4
waarvan suikers:	2,5
Eiwit:	6,4
Zout:	1,0360279

(*) 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. 03331 V001.002
ITALIAANSE VLEESSALADE 1 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 dierlijke 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03211 V001.004
BALLETJES TOMAAT 1 KG

Ingrediënten:

gehaktballetjes 40% (Varkensvlees, gevogelte, water, TARWEBloem, zout, gistextract, EIEREN, gedroogde groente: ui, voedingsvezel, kruiden, stabilisator: E452, zuurteregelaar: E450i, aroma), ui, water, tomatenconcentraat, koolzaadolie, gemodificeerd zetmeel, suiker, zout, aroma (bevat SOJA), conserveermiddel: E202, kruiden, zuurteregelaar: E270, kleurstof: E160c.

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	Zwavedioxide 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):	624,6
Energetische waarde (kcal):	147,5
Vet:	9,5
waarvan verzadigd:	2,2
Koolhydraten:	9,5
waarvan suikers:	3,5
Eiwit:	5,8
Zout:	1,4874441

(*) 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. 03211 V001.004
BALLETJES TOMAAT 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03021 V001.003
LENTESALADE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211.zuurteregelaar: E270.zout, stabilisatoren: E412, E415), wortel, SELDER, erwten, augurk, zilverui, paprika, antioxidant: E 330.zuurteregelaar: E300.aroma, conserveermiddel: E223.

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	Zwavel dioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	1429,1
Energetische waarde (kcal):	338,3
Vet:	35,7
waarvan verzadigd:	3,0
Koolhydraten:	2,5
waarvan suikers:	2,2
Eiwit:	1,2
Zout:	1,0859186

(*) 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 03021 V001.003
LENTESALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03131 V001.002
FRANSE SALADE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, suiker, kruiden (bevat MOSTERD), EIGEELpoeder, zetmeel, MOSTERD, zout, azijn, zuurteregelaar: E575.conserveermiddelen: E202, E211.dextrose, antioxidant: E 330.stabilisatoren: E412, E415.kruiden, gedroogde groente: ui.aroma (bevat SELDERIJ), kruidenextract), SELDER, komkommer 16%, ananas, wortel, suiker, rode paprika, koolzaadolie, water, stabilisator: E412.zuurteregelaars: E260, E300.conserveermiddelen: E202, E211, E223.zout, azijn, aroma, antioxidant: E 330.

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	Zwavedioxide 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):	950,9
Energetische waarde (kcal):	224,9
Vet:	20,0
waarvan verzadigd:	1,7
Koolhydraten:	10,1
waarvan suikers:	9,5
Eiwit:	0,9
Zout:	0,8156287

(*) 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

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 03131 V001.002
FRANSE SALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03231 V001.003
EIERSALADE 1 KG

Ingrediënten:

EIEREN 59%, geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), wortel, zilverul, antioxidant: E 330, kruiden, conserveermiddel: E223.

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	Meik	-	14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	1447,6
Energetische waarde (kcal):	342,6
Vet:	33,7
waarvan verzadigd:	4,1
Koolhydraten:	1,1
waarvan suikers:	1,0
Eiwit:	8,3
Zout:	1,5634708

(*) 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. 03231 V001.003
EIERSALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03151 V001.003
CHAMPIGNONS GRECQUE 1 KG

Ingrediënten:

champignons 34%, ui, water, tomatenconcentraat, suiker, koolzaadolie, zilverui, gemodificeerd zetmeel, augurk, rode paprika, zout, azijn, paprika, aroma (bevat SOJA), conserveermiddelen: E202, E223, kruiden, kleurstof: E160c, 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	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):	289,9
Energetische waarde (kcal):	68,4
Vet:	3,4
waarvan verzadigd:	0,4
Koolhydraten:	7,7
waarvan suikers:	5,8
Eiwit:	1,5
Zout:	1,1313549

(*) 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. 03151 V001.003
CHAMPIGNONS GRECQUE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 03011 V001.003
AARDAPPELSALADE 1 KG GN

Ingrediënten:

aardappelen 69%, geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), zilverul, dextrose, kruiden, conserveermiddel: E223, antioxidant: E 330.

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):	884,0
Energetische waarde (kcal):	209,0
Vet:	17,0
waarvan verzadigd:	1,4
Koolhydraten:	12,6
waarvan suikers:	3,2
Eiwit:	1,4
Zout:	1,2150903

(*) 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. 03011 V001.003
AARDAPPELSALADE 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04181 V001.002
RIVIERKREEFTENCOCKTAIL 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), RIVIERKREEFT 25%, surimi 21% (POLLAK 15%, water, TARWEBLOEM, plantaardig vet, stabilisatoren: E452, E420, zout, suiker, SOJAhydrolysaat, gemodificeerd zetmeel, aroma, EIWIJTPOEDER, smaakversterker: E621, kleurstof: E160c), roze GARNAAL 5%, tomatenconcentraat, suiker, koolzaadolie, water, KREEFT 0%, stabilisator: E412, antioxidant: E 330, tomaat, zout, smaakversterker: E621, kleurstoffen: E160e, E162, E160c, E150a, dextrose, zuurteregelaars: E260, E270, worcester, aardappelen 0%, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, ROOM, VISPOEDER, conserveermiddelen: E210, E200, witte wijn, TARWEBLOEM, GARNAAL extract, kruiden, gedroogde groente: ui, plantaardig vet, aroma, cognac, kruidenextract, 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	Zwavedioxide 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):	1659,5
Energetische waarde (kcal):	392,7
Vet:	37,7
waarvan verzadigd:	3,2
Koolhydraten:	6,9
waarvan suikers:	3,9
Eiwit:	6,0
Zout:	1,2102735

(*) 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. 04181 V001.002
RIVIERKREEFTENCOCKTAIL 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04231 V001.002
GEROOKTE FORELSALADE 1 KG

In ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), gerookte FOREL 25%, ZALM 15%, tomaat, kruiden, 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 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):	1970,5
Energetische waarde (kcal):	466,4
Vet:	47,0
waarvan verzadigd:	4,0
Koolhydraten:	1,1
waarvan suikers:	1,0
Eiwit:	9,4
Zout:	0,7109128

(*) 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. 04231 V001.002
GEROOKTE FORELSALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04381 V001.001
BISMARCK HARING 1 KG

Ingrediënten:

HARING 36%, geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), rode biet, appel, zilverul, kruiden, smaakversterker: E621, antioxidant: E 330, conserveermiddel: E223.

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	Zwavedioxide 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):	1326,2
Energetische waarde (kcal):	313,7
Vet:	29,5
waarvan verzadigd:	7,7
Koolhydraten:	6,3
waarvan suikers:	6,1
Eiwit:	5,2
Zout:	1,6353166

(*) 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

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 04381 V001.001
BISMARCK HARING 1 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.

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04251 V001.003
ZALMSALADE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKeiwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), ZALM 30%, EIEREN, SELDER, suiker, LACTOSE, zout, antioxidant: E 330.smaakversterker: E621.conserveermiddelen: E202, E223.kleurstof: E160c.aroma, kruiden, zuurteregelaar: E300.

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	Zwaveldioxide 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):	1344,9
Energetische waarde (kcal):	318,1
Vet:	28,8
waarvan verzadigd:	3,2
Koolhydraten:	5,1
waarvan suikers:	4,3
Eiwit:	9,3
Zout:	0,8423918

(*) 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. 04251 V001.003
ZALMSALADE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

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

Art. 04331 V001.007
TONIJN PIKANT 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, EIGEEL, zout, tomatenconcentraat, azijn, kruiden (bevat MOSTERD), smaakversterker: E621.kruidenextract, conserveermiddel: E202.suiker, stabilisator: E412.antioxidant: E385), TONIJN 30%, zilverui, SELDER, wortel, suiker, koolzaadolie, kruiden, stabilisator: E412.kappertjes, water, azijn, capsicum, zout, antioxidant: E330.zuurteregelaar: E300.conserveermiddel: E223.

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	Zwaveldioxide 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):	1381,7
Energetische waarde (kcal):	326,9
Vet:	30,5
waarvan verzadigd:	2,7
Koolhydraten:	4,9
waarvan suikers:	4,6
Eiwit:	7,7
Zout:	1,9590077

(*) 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 04331 V001.007
TONIJN PIKANT 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04021 V001.006
TONIJN MAYONAISE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), TONIJN 45%.

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):	1893,7
Energetische waarde (kcal):	448,2
Vet:	44,3
waarvan verzadigd:	3,7
Koolhydraten:	1,0
waarvan suikers:	1,0
Eiwit:	11,0
Zout:	1,5191243

(*) 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. 04021 V001.006
TONIJN MAYONAISE 1 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04031 V001.003
TONIJN COCKTAIL 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, water, tomatenconcentraat, azijn, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIGEELpoeder, zout, MOSTERD, stabilisator: E412.worcester, conserveermiddelen: E202, E211.MELKelwit, kruiden, antioxidant: E385.zuurteregelaar: E270), TONIJN 30%, EIEREN, SELDER, wortel, suiker, antioxidant: E 330. conserveermiddelen: E202, E223.smaakversterker: E621.kleurstof: E160c.zuurteregelaar: E300.

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):	1151,4
Energetische waarde (kcal):	272,2
Vet:	22,9
waarvan verzadigd:	2,2
Koolhydraten:	7,2
waarvan suikers:	6,1
Eiwit:	8,7
Zout:	1,3326809

(*) 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. 04031 V001.003
TONIJN COCKTAIL 1 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:

Bewaarttemperatuur: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04061 V001.007
SURIMISALADE 1 KG GN

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211.zuurteregelaar: E270.zout, stabilisatoren: E412, E415), surimi 38% (POLLAK 28%, water, TARWEBLOEM, plantaardig vet, stabilisatoren: E452, E420.zout, suiker, SOJAhydrolysaat, gemodificeerd zetmeel, aroma, EIWIJTPOEDER, smaakversterker: E621.kleurstof: E160c), EIEREN, water, dextrose, zout, zuurteregelaar: E270.gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), maltodextrine, smaakversterker: E621.VISpoeder, antioxidant: E 330.azijn, VIS, gistextract, plantaardig vet, zetmeel, GARNAAL extract, gedroogde groente: ui.aroma, kruiden (bevat MOSTERD), 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):	1842,1
Energetische waarde (kcal):	435,9
Vet:	42,6
waarvan verzadigd:	3,8
Koolhydraten:	7,6
waarvan suikers:	2,5
Eiwit:	5,3
Zout:	1,6892188

(*) 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen



salades

sauzen

PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 04061 V001.007
SURIMISALADE 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04171 V001.004
GRIJZE GARNAALSLA 1 KG GN

In ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211, zuurteregelaar: E270, zout, stabilisatoren: E412, E415), grijze GARNAAL 43%, zout, zuurteregelaars: E575, E270, antioxidant: E330, conserveermiddel: E210, maltodextrine, smaakversterker: E621, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat SOJA), dextrose, gedroogde groente: ul.VISpoeder, aroma, kruiden, suiker, GARNAAL extract, plantaardig vet, kruidenextract.

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 Zwaveldioxide en sulfeten	-
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):	1877,9
Energetische waarde (kcal):	444,5
Vet:	44,4
waarvan verzadigd:	3,8
Koolhydraten:	1,3
waarvan suikers:	1,1
Eiwit:	9,6
Zout:	1,7388751

(*) 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: 04171 V001.004
GRIJZE GARNAALSLA 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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@cullinarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

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

Art. 04301 V001.002
OOSTENDSE VISSALADE 1 KG GN

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211.zuurteregelaar: E270.zout, stabilisatoren: E412, E415), POLLAK 30%, zilverul, roze GARNAAL 6%, wortel, SELDER, paprika, antioxidant: E 330.kruiden en specerijen, kruiden, zuurteregelaars: E260, E270, E300.kleurstoffen: E160e, E162.maltodextrine, smaakversterker: E621.conserveermiddelen: E210, E200, E223.VIS, gistextract, zetmeel, plantaardig vet, suiker, gedroogde groente: ui.aroma.

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

1 Glutten	-	8 Schaalvruchten	-
2 Schaaldieren	+	9 Selderij	+
3 Eieren	+	10 Mosterd	+
4 Vis	+	11 Sesamzaad	-
5 Aardnoten	-	12 Zwaveldioxide 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):	1675,9
Energetische waarde (kcal):	396,7
Vet:	39,9
waarvan verzadigd:	3,3
Koolhydraten:	1,5
waarvan suikers:	1,2
Eiwit:	7,4
Zout:	1,0002564

(*) 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. 04301 V001.002
OOSTENDSE VISSALADE 1 KG GN

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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangedulde temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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. 04071 V001.003
HARINGSALADE 1 KG

Ingrediënten:

geëmulgeerde saus (koolzaadolie, EIGEEL, water, MOSTERD, azijn, suiker, conserveermiddelen: E202, E211.zuurteregelaar: E270.zout, stabilisatoren: E412, E415), HARING 35%, zilverui, wortel, SELDER, erwten, augurk, kruiden, paprika, antioxidant: E 330.zuurteregelaar: E300.conserveermiddel: E223.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	Zwavedioxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

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

Voedingswaarden (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	1546,9
Energetische waarde (kcal):	366,1
Vet:	37,2
waarvan verzadigd:	8,2
Koolhydraten:	2,1
waarvan suikers:	1,8
Eiwit:	5,3
Zout:	1,3079296

(*) 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. 04071 V001.003
HARINGSALADE 1 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 dierlijke 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: In koeling bij <7 °C
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 21 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@cullnarte.eu

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen