

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

Art. 05312 V002.001
GAMBA'S IN LOOKOLIE 1.4KG

Ingrediënten:

koolzaadolie, roze GARNAAL 45%, look, zout, peterselie, conserveermiddelen: E211, E262. 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):	2012
Energetische waarde (kcal):	476
Vet:	48,9
waarvan verzadigd:	3,8
Koolhydraten:	0,2
waarvan suikers:	0,1
Eiwit:	8,8
Zout:	0,6

(*) 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.

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

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

RPR Turnhout
BTW BE 0825 958 562
FAVV/VK Antwerpen

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

Art.	05312 V002.001 GAMBA'S IN LOOKOLIE 1.4KG
------	---

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 14 dagen na aanlevering

Traceerbaarheid:

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

GMO-verklaring:

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

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	
Goedgekeurd door:	QA manager	Uitgifte: 30/11/2015

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