



1. VERKOOPBENAMING : NOEDELWOK MET GROENTEN EN KIP

WETTELIJKE BENAMING : RECEPT VAN FIJNE NOEDEL IN SAUS BEREID OP BASIS
VAN VERSCHILLENDE GROENTEN EN KIP

EAN CODE : 5413110012606

INTRASTAT CODE : 1902-1100

2. KENMERKEN VAN HET PRODUCT :

2.1. Samenstelling :

Ingrediënten gebruikt bij de bereiding: Water, **Noedels** (27%), Kip (13%), Uien (13%), **Eieren**, **sojascheuten** (6,6%), wortelen (4,4%), rode paprika's (4,4%), **sojasaus** (suiker, melasse, water, **soja**, **tarwe**, zout, azijn, rijstzetmeel, natuurlijk aroma), groene uien (2,2%), gedroogde uien, savooiekool (1,6%), prei (1,6%), zout, suiker, **oestersaus** (bevat: **weekdieren**, **soja**, **tarwe**), **sesamolie**, **sojaolie**, aardappelzetmeel, peper, specerijen (bevat: **selderij**), gistextract, kurkuma.

Bevat : gluten, selderij, eieren, soja, sesamzaad, weekdieren.

Gefabriceerd in een bedrijf dat gebruik wordt gemaakt van : gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd, sesamzaad, weekdieren.

2.2. Algemene kenmerken

2.2.1. Gewicht

2000g

2.2.2. Bewaar- en distributievoorwaarden

- bewaren op 0-4°C (ook tijdens de distributie)
- Na opening bewaren tussen 2-4°C en binnen 3 dagen consumeren (zonder de UCD te overschrijden)
- Na opening het product beschermen met folie of een deksel om te vermijden dat het uitdroogt
- Goed mengen voor en tijdens de verkoop of de presentatie van het product



Maatschappelijke zetel Distristar cvba / srl
Avenue Paul Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles - Belgium
BTW: BE 441.897.950
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Versie 3 van 26/06/2013

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de
voorafgaande schriftelijke toestemming van Food Impact. **VERTROUWELIJK**



2.2.3. Etikettering

Op het etiket staan de naam van het product, het lotnummer, de uiterste consumptiedatum, de bewaarvoorwaarden, de samenstelling van het eindproduct en het keurmerk.

2.2.4. Verpakking en palletisering

De gerechten worden verpakt in plastic schaaltes met absorbeerdere

Afmetingen (mm) : 325 × 265 × 70

Elk schaalte is individueel verpakt in een karton: 335 × 275 × 72

Gewicht van een karton : 140 g

Het aantal kartons per EURO pallet bedraagt maximaal 144

Aant. kartons / laag	Aant. lagen / pallet	Aant. kartons / pallet	Hoogte pallet (houten pallet inbegrepen)
8	Max. 18	Max. 144	Max. 151 cm

2.2.5. Bewerking en procedé

Gekookt product

2.2.6. Gebruiksvoorwaarden

Bereiding: De noedels en groenten goed mengen. Gedurende 4 minuten opwarmen in de microgolfoven op 600w

Mag alleen opgewarmd geconsumeerd worden.

2.2.7. Consumptiebeperking

Dit product is niet geschikt voor zuigelingen en personen die allergisch zijn voor de allergenen die vermeld worden in de allergenentabel van deze technische fiche.



Maatschappelijke zetel Distristar cvba / srl
Avenue Paul Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles - Belgium
BTW: BE 441.897.950
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Versie 3 van 26/06/2013

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Food Impact.

VERTROUWELIJK



2.3. Specifieke kenmerken

2.3.1. Organoleptische kenmerken

Deegwaren met een lichte smaak van sojasaus en specerijen, geserveerd met kip, omelet en gesauteerde groenten

2.3.2. Fysisch-chemische kenmerken

pH : 6.35

2.3.3. Voedingswaarde

Nederlands	Per 100g
Energie	612 KJ
Energie	145 Kcal
Eiwitten	6.50
Koolhydraten	19.40
Koolhydraten waarvan suikers	3.8
Koolhydraten waarvan zetmeel	3.6
Vetten	4.6
Vetten waarvan verzadigde vetzuren	0.90
Vetten waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	2.20
Vetten waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1.30
Vezels	<0.5
Natrium	0.52

2.3.4. Zoutgehalte

Zoutgehalte: 1.32%

2.3.5. Wateractiviteit

Aw : 0.96



Maatschappelijke zetel Distristar cvba / srl
Avenue Paul Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles - Belgium
BTW: BE 441.897.950
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Versie 3 van 26/06/2013

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Food Impact.

VERTROUWELIJK



2.3.6. Microbiologische kenmerken

2.3.6.1. Standaarden

Parameters	Standaard	Toleranties	Controlemethode
Aerobe mesofiele kiemen	$< 10^4$ ufc	$< 3 \cdot 10^5$ ufc	ISO 4833 + spiral
Enterobacteriaceae	< 100 ufc	$< 10^3$ ufc	ISO 21528-2
Staphylococcus aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888.2
Bacillus cereus	< 100 ufc	$< 10^3$ ufc	ISO 7932
Salmonella spp	Afwezigheid in 25g	Afwezigheid in 25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria monocytogènes	Afwezigheid in 25g	Afwezigheid in 25g	Vidas LMO 2
Sulfietreducerende anaeroben	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 bij 37°C

2.3.6.2. Controles

De microbiologische analyses op de UCD voor de parameters totaal aantal aerobe kiemen en enterobacteriaceae bij 30°C worden elk trimester uitgevoerd voor alle producten.

Routineanalyses, waarbij wij het totale aantal aerobe kiemen en de enterobacteriaceae onderzoeken, worden om de maand uitgevoerd voor alle producten en 3 keer per jaar onderzoeken wij alle parameters vermeld in de tabel.



Maatschappelijke zetel Distristar cvba / srl
 Avenue Paul Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles - Belgium
 BTW: BE 441.897.950
 T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Versie 3 van 26/06/2013

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Food Impact.

VERTROUWELIJK



2.3.7. Allergenen en ggo's

Allergenen :

	Produit		Atelier	
	oui	non	oui	non
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan)	X		X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	X	
Eieren en producten op basis van eieren	X		X	
Vis en producten op basis van vis		X	X	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		X		X
Soja en producten op basis van soja	X		X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en melkeiwitten)		X	X	
Noten en producten op basis van noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en andere noten voor zover u bekend)		X	X	
Selderij en producten op basis van selderij	X		X	
Mosterd en producten op basis van mosterd		X	X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	X		X	
Sulfieten en zwaveldioxide in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂		X		X
Lupine en producten op basis van lupine		X		X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X		X	

Gefabriceerd in een bedrijf dat gebruik wordt gemaakt van : gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, schaalvruchten, selderij, mosterd, sesamzaad, weekdieren.

Product zonder ggo's



Maatschappelijke zetel Distristar cvba / srl
Avenue Paul Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles - Belgium
BTW: BE 441.897.950
T +32 2 253.66.40 – F +32 2 253.66.42 – Email info@delasia.com

Versie 3 van 26/06/2013

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Food Impact.

VERTROUWELIJK