



1. BENAMING PRODUCT : Nasi goreng

CODE EAN : 5413110010107

CODE INTRASTAT : 1006-3065

2. KARAKTERISTIEKEN VAN HET PRODUCT :

2.1. Samenstelling :

Ingrediënten bij de bereiding : Water, rijst 23%, ham (varkensvlees, water, aardappelzetmeel, keukenzout, glucose, aroma, E451i, E316, E250), hele eieren, erwten, uien, wortelen, sojaolie, sojasaus (suiker, melasse, water, soja, tarwemeel, azijn, rijstetmeel, natuurlijk aroma), aromatische kruiden, keukenzout, specerijen, suiker, smaakversterker : mononatriumglutamaat E 621, zonnebloemolie.

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van: sesamzaadjes, selder, gluten, melk, noten, schaaldieren, vis, mollusken

2.2. Algemene karakteristieken

2.2.1. Gewicht
2000g

2.2.2. Bewaringscondities

- bewaren op 0 – 4°C (ook tijdens de distributie)
- Na opening, bewaren op 2-4°C en verbruiken binnen de 3 dagen (zonder de THT te overschrijven)
- Het product beschermen met een film of deksel om uitdroging te voorkomen
- Goed mengen voor en tijdens de verkoop of presentatie van het product.

2.2.3. Etikettering

Op het etiket staat de naam van het product, het lotnummer, de THT, de bewaringsconditie, de samenstelling van het eindproduct.

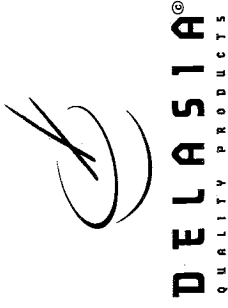
DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 30/11/2010

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

VERTROUWELIJK



2.2.4. Verpakking en palletisering

De maaltijden worden verpakt in plastic dozen met absorberende plaatjes.

Afmetingen : 325 x 265 x 70

karton : 335 x 275 x 72

Het maximum aantal kartonnen per palet is 128

Aantal kartonnen per laag	Aantal lagen per palet	Aantal kartonnen per palet	Hoogte palet (houten palet incl.)
8	Max 16	Max 128	Max 136 cm

2.2.5. Behandeling en proces

Gekookt product

2.2.6. Gebruiksaanwijzingen

Voor een portie van 400 gr : opwarmen in de microgolfoven, in een microgolfbestendige schotel, op 600 W, gedurende 5 minuten (diepgevroren 10 min.).

Mag niet gebruikt worden zonder verwarmd te zijn.

2.2.7. Beperking verbruik

Dit product is niet bestemd voor baby's en allergische personen die reageren op allergenen zoals vermeld op de lijst die we kunnen terugvinden op deze technische fiche.

2.3. Specifieke karakteristieken

2.3.1. Organoleptische karakteristieken

Smaak : samengesteld met basmatistische rijst, ham, eieren en een assortiment van groenten.

De natuurlijke smaak van de ingrediënten zijn lichtjes verhoogd met een vleugje sojasaus, toelatend deze schotel te accommoderen en van verschillende sausen: gesuikerd, pikante

2.3.2. Physico-chemische karakteristieken

pH : 6.5

DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 30/11/2010

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

VERTROUWELIJK



DELASIA®
QUALITY PRODUCTS

2.3.3. Voedingswaarden voor 100g

	Per 100g
Energie	716 KJ
Energie	171 Kcal
Eiwitten	6.4
Koolhydraten	20.5
Koolhydraten waarvan suikers	1.2
Koolhydraten waarvan zetmeel	14.20
Veistoffen	7
Vetten, waarvan verzadigde vetzuren	1.26
Vetten, waarvan mono-onverzadigde vetzuren	3.57
Vetten, waarvan poly-onverzadigde vetzuren	1.96
Voedingsvezels	1.1
Natrium	3240mg/kg

2.3.4. Zout

Zout : 0.8%

2.3.5. Activité en eau

Aw : 99%HRE



DELASIA®
QUALITY PRODUCTS

2.3.6. Microbiologische karakteristieken

2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Totaal aantal aërobe kiemen	< 10 ⁴ ufc	< 3.10 ⁵ ufc	ISO 4833 + spiral
Enterobacteriaceae 30°C	< 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	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Vidas Easy Salmonella
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Vidas LMO 2
Sulfiet-reducerende anaërobe	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 15213 à 37°C

2.3.6.2. Contrôles

De analyses op THT voor de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C, worden ieder trimester uitgevoerd op het geheel van onze producten.

De routine analyses, waarbij wij de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C worden iedere maand uitgevoerd op het geheel van onze producten en 3x/jaar voeren wij een onderzoek uit op alle parameters hernomen in de tabel.

DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 30/11/2010

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 GMO

LIJST 'ALBA'

	Ja	Nee
Graangewassen met gluten en producten op basis van graangewassen met gluten	X	
Schaal en schelpdieren en producten op basis van schaaldieren		X
Ei en producten op basis van eieren	X	
Vis en producten op basis van vis		X
Pindanoten en producten op basis van pindanoten		X
Soja en producten op basis van soja		
Melk en producten op basis van melk	X	
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten		X
Selder en producten op basis van selder		X
Mosterd en producten op basis van mosterd		X
Sesamzaadjes en producten op basis van sesamzaadjes		X
Swavelige anhydride en zwaveligzuur		X
Lupin en producten op basis van lupin		X
Mollusken en producten op basis van mollusken		X

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van: sesamzaadjes, selder, gluten, melk, noten, schaaldieren, vis, mollusken

Product zonder GMO

DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 30/11/2010

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

VERTROUWELIJK