

## Productspecificatie

### Haringschotel

Datum: 19/12/16



## Gegevens producent

<b>Naam</b>	Steen Vleeswaren bvba
<b>Adres</b>	Fabriekweg 50 8480 Eernegem
<b>Telefoon</b>	059/277298
<b>Fax</b>	059/275216
<b>Erkenningen en toelatingen</b>	VE 1195 – BE1195 – KF264

## Ingrediënten

49% HARINGFILETS (HARINGFILETS, ajuin, water, azijn, zout), plantaardige olie (raapzaadolie, koolzaadolie), water, Elgeel, azijn, ui, gemodificeerd maïszetmeel, zout, MOSTERDzaad, kruiden en specerijen, suiker, specerij extract, conserveermiddel (E202, E211, E224), stabilisator (E412 – E410 – E415), kleurstof (E160a), antioxidant (E385), MOSTERD (azijn, MOSTERDzaad, zout, kruiden, antioxidant (E224)), voedingszuur (E330), peterselie, rode peper

## Algemene productkenmerken

**EAN:** 5425006792240

**Verpakking:** Verpakt in plastic hersluitbare bakjes

**Gewicht:** 200g, 500g, 1kg, 3kg of 5kg

**Kenmerken:** een schotel met 9 opgerolde haringfilets, gevuld met ajuin, in tartaarsaus

**GGO's:** De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

## Voedingswaardendeclaratie

Voedingswaarde	Gemiddeld per 100g
Energie	1403 KJ 340 Kcal
Vetten	33,1 g
Waarvan verzadigde vetzuren	3,8 g
Koolhydraten	3,3 g
Waarvan suikers	1,4 g
Eiwitten	7,1 g
Zout	1,8 g

## Houdbaarheid

4 weken bij 2-4 °C

# Productspecificatie

## Haringschotel

Datum: 19/12/16



### Allergenen

<b>Allergeen</b>	<b>Aanwezig /Afwezig</b>
Gluten	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig
Eieren	Aanwezig
Vis	Aanwezig
Aardnoten	Afwezig
Soja	Afwezig
Melk	Afwezig
Noten	Afwezig
Slederij	Afwezig
Mosterd	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig
Zwaveloxide/sulfieten	Afwezig
Lupine en producten op basis van lupine	Afwezig
Weekdieren	Afwezig

### Microbiologische kenmerken

<b>Parameter</b>	<b>Af productie</b>	<b>Einde THT</b>
Totaal kiemgetal	$10^4$	$10^6$
Gisten	$10^3$	$10^4$
Schimmels	$10^2$	Geen visuele schimmelvorming
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus	$10^2$	$10^3$
Lactobacillaceae	$10^2$	$10^5$

(Bron: Microbiologische richtwaarde De Bevere, CAT 7B, 2010)