

Productspecificatie

Tonijn salade Vandromme

Datum: 01/10/2017



Gegevens producent

Naam	Steen Vleeswaren bvba
Adres	Fabriekweg 50 8480 Eernegem
Telefoon	059/277295
Fax	059/275216
Erkenningen en toelatingen	VE 1195 – BE1195 – KF264

Ingrediënten

38 % **tonijn, ei**, raapzaadolie, water, azijn, gemodificeerd maiszetmeel, suiker, zout, **mosterd**zaad, kruiden en specerijen, citroensap, tomatenpoeder, plantaardig eiwithydrolysaat (**soja**), aroma, gistextract, glucosestroop, Whisky, specerij extract, smaakversterker (E621), conserveermiddel (E202, E211, E224), stabilisator (E410, E412, E415), kleurstof (E160a), voedingszuur (E330), zuurteregelaar (E524)

Aanwezig op de plaats van de productie: gluten, ei, vis, soja, melk, schaaldieren, selderij, mosterd

Algemene productkenmerken

EAN: 5425006795021

Verpakking: Verpakt in plastic hersluitbare bakjes

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

Kenmerken: Een geëmulgeerde saus met tonijn, de salade is niet invriesbaar of opwarmbaar

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	1212,1 KJ 289,5 Kcal
Vetten	25,8 g
Waarvan verzadigde vetzuren	2,8 g
Koolhydraten	3,9 g
Waarvan suikers	2,3 g
Eiwitten	10,4 g
Zout	1,4 g

Productspecificatie

Tonijn salade Vandromme

Datum: 01/10/2017



Houdbaarheid

4 weken bij 2-4 °C

Allergenen

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

Microbiologische kenmerken

Parameter	Af productie	Einde THT
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)