



APG NV
Oostmalsebaan 3
B - 2960 St. Lenaarts
BTW 472 565 588

Tel: +32 (0)3 651 24 24
Fax: +32 (0)3 651 24 25
E-mail: Andy@prepare.be
http://www.prepare.be

TECHNISCHE FICHE

Algemene informatie:

Productnaam: Préparé TP (6 x 200gr)
Productomschrijving: Kant & klaar vleesproduct op basis van varken- & rundvlees.
Artikelnummer: 132
Datum opmaak: 1/10/2013
Land van oorsprong: België
Netto gewicht /st.: 1200 gram

Barcodes:

EAN-13: 5414645001325
GTIN: 15414645001322

Declaratie ingrediënten:

vlees (varken (55%), rund (15%)), SAUS [water, plantaardige olie (raap), zetmeel (GLUTEN) (gemodificeerd: aardappel-, maïs-, rijst) , Elgeel, azijn, zout, MOSTERD, worcester (bevat moutazijn, gist, tamarinde, nootmuskaat, kruidnagel), kruiden en specerijen (peulvruchten, MOSTERDZAAD), uipoeder, suiker (dextrose), saccharose, aroma's, melasse, conserveermiddelen: E202 - E211 - E262, verdikkingsmiddel : E415 - E412 , gistextract, antioxidant : E300 - E392, gehydrolyseerd eiwit (SOJA, maïs), voedingszuur: E270 - E330, smaakversterker: E621, kleurstoffen: E160c - E150 - E120]

Declaratie allergenen:

gluten, eieren, soja, mosterd (kan sporen bevatten van: melk, selderij).

Nutritionele waarden (theoretisch):

per 100g

| | | |
|--------------------|-------|---|
| Kcal: | 271 | |
| Kjoules: | 1.127 | |
| Proteïnen: | 14,86 | % |
| Koolhydraten: | 2,66 | % |
| Suikers: | | % |
| Vetten: | 25,17 | % |
| Verzadigde Vetten: | | % |
| Vezels: | 0,16 | % |



TECHNISCHE FICHE

| Bacteriologische gegevens: | | |
|----------------------------|------------------------|------------------------------|
| | Max na productie (*) | Max bij uiterste vervaldatum |
| Totaal kiemgetal: | 10E6 | 10E7 |
| Melkzuurbacteriën: | 10E4 | 10E7 |
| Enterobacteriaceae: | / | / |
| E-coli: | 10E2 | 10E2 |
| Gisten: | 10E4 | 10E5 |
| Schimmels: | 10E3 | geen visuele groei |
| Staphylococcus aureus: | 10E3 | 10E3 |
| Bacillus cereus: | / | / |
| Clostridium perfringens: | / | / |
| Salmonella spp.: | afw. / 25g | afw. / 25g |
| Listeria monocytogenes: | < 100 | 10E2 |

*Criteria Listeria onderbouwd door challenge-testen

* = totaal waarde criteria Universiteit Gent.

| Bewaarvoorschriften: | |
|---------------------------|---------|
| Stockageplaats: | Koeling |
| Min. Stockagetemperatuur: | 0 °C |
| Max. Stockagetemperatuur: | 4 °C |

| Fysio-chemische analyse: (indien gekend) | |
|--|-----------|
| Droge stof: | % |
| Aw: | % |
| Zout: | % |
| Natrium: | % |
| pH: | 4,7 - 5,2 |

| Vreemde voorwerpen: | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Aanwezigheid vreemde voorwerpen? | <input type="checkbox"/> |
| Opsporingsmiddelen: | |
| Ziften | <input type="checkbox"/> |
| X-stralen | <input type="checkbox"/> |
| Metaaldetector | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Andere | <input type="checkbox"/> |

| Houdbaarheid: | |
|-----------------------|----------|
| Max THT na productie: | 25 dagen |
| Min THT na levering: | 23 dagen |

tijdens het transport dienen de bewaarvoorschriften gehandhaafd te blijven.

| Verpakking: | |
|-------------|-------------------------|
| Sec.: | Tray gestanst wit/bruin |
| Gewicht: | 77 g |
| Lengte: | 350 mm |
| Breedte: | 225 mm |
| Hoogte: | 43 mm |

*Onze verpakking voldoet aan de Europese verordening EG-1935/2004



APG NV
Oostmalsebaan 3
B - 2960 St. Lenaarts
BTW 472 565 588

Tel: +32 (0)3 651 24 24
Fax: +32 (0)3 651 24 25
E-mail: Andy@prepare.be
http://www.prepare.be

TECHNISCHE FICHE

Allergenen (ALBA):

| | |
|--------------------------|---|
| Gluten: | + |
| Schaaldieren: | - |
| Eieren: | + |
| Vis: | - |
| Aardnoten (pinda's): | - |
| Sojaproducten: | + |
| Melkproducten (koemelk): | - |
| Noten (schaalvruchten): | - |
| Selderij: | - |
| Mosterd: | + |
| Sesamzaad: | - |
| Sulfiet > 10mg/kg: | - |
| Lupinen: | - |
| Weekdieren: | - |

Allergenen:

*Dit product is vrij van contaminaties volgens EG 1881/2006

Gelezen en goedgekeurd:

NAAM: Andy Van Bergen
FUNCTIE: GENERAL MANAGER
DATUM: 31/12/2013