

1. Algemene gegevens

Producent:	Jan SCHOTS N.V.
Adres:	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
Telefoon:	+32 (0)3 350 19 80
Fax:	+32 (0)3 350 19 81
Erkenningsnummer:	B509
Bestuurder :	Filip Schots
Email bestuurder:	filip@schots.be
Kwaliteitsverantwoordelijken:	Bea Breugelmans – Kim Van Doninck
Email kwaliteit:	Kwaliteit@schots.be

2. Productkenmerken

Artikel:	KIP CURRY SALADE 150G
Artikelnummer:	150013
Merk:	Euro-Délices
EAN-code:	Karton : 15420027306800 Potje : 542002735803

Omschrijving:	Salade van kip met een currysaus verpakt in een transparant potje van 150g, in een kartonnen tray per 8.
Vorm:	Rechthoekige tray
Afmetingen (lxbxh):	Tray: 325 x 165 x 70 mm Stuk: ø 75 x 67 mm
Nettogewicht:	1,200 kg
Brutogewicht:	1,450 kg
Verpakkingswijze:	n.v.t.
Verpakkingsmateriaal:	Moplen (PP)
PVC/PVDC vrij:	Ja
Gassenstelling:	/
Afmetingen karton:	/
Gewicht karton (tarra):	/
# producten/karton of krat:	8
# kartonnen of kratten/laag:	
# lagen/pallet:	
# kartonnen of kratten/pallet:	

3. Ingrediëntendeclaratie (volgens receptuur)

kip (46%), raapzaadolie, water, Elgeel, curry (bevat MOSTERD) (2%), azijn, gemodificeerd maïszetmeel, gemodificeerd rijstzetmeel, kruiden en specerijen, voedingszuur(E330, E331), conserveermiddel(E202, E211, E270), zout, aroma (bevat GLUTEN), smaakversterker(E621), specerijen (bevat SELDERIJ), gistextract, stabilisator(E412, E410, E415), specerijenextract

4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

Vetgehalte (%):	34,3	Eiwitgehalte (%):	12.1
Verzadigde vetzuren (%):	2.57	Zout (%):	1,2
Koolhydraatgehalte (%):	3.4	Energetische waarde (kcal/100g):	371
Suikers (%):	<0.2	Energetische waarde (kJ/100g):	1533

5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

Vochtgehalte (%):	49.7	pH:	5,40
Droge stofgehalte (%):	50.3	a_w:	0.970
Asgehalte (%):	1,83		

6. Microbiologische criteria (THT = ten minste houdbaar tot) (kve/g)

	Na productie	THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal (a)	10 ³	10 ⁶
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal (b)	10 ³	10 ⁶
Totaal Gram-negatief psychrotroof kiemgetal (c)	10 ⁴	10 ⁵
Psychrotrofe Melkzuurbacteriën (d)	10 ²	10 ⁷
Enterobacteriaceae	10 ²	n.v.t.
E. coli	10	10 ²
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes	afw. in 25g	afw. in 25g
Salmonella spp.	afw. in 25g	afw. in 25g
Gisten	10 ²	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³
Bacillus cereus	10 ²	10 ⁵
Clostridium perfringens	10 ²	10 ⁵

- Wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10⁶ kve/g overschrijdt, dan mag het product enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
- Enkel te analyseren indien het om een product gaat dat zuurstofvrij werd verpakt.
- Enkel voor rauwe, gezouten producten
- Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ kve/g, dan mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering:	28 dagen
--	----------

8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

Transporttemperatuur:	Max. 4°C (kerntemperatuur)
Aflevertemperatuur:	Max. 4°C (kerntemperatuur)

9. Opslagcondities

Stockage:	Koel bewaren
Stockagetemperatuur:	4°C (kerntemperatuur)

10. Aanwezigheid van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen)

Worden er GGO's gebruikt in het product?	Nee
---	-----

11. Etiketring

Gegevens aanwezig op etiket(ten):	Productnaam Nettogewicht Ingrediëntenlijst Bewaarvoorschriften Houdbaarheidsdatum Adres Schots NV EG-Erkeningsnummer
--	--

12. Aanwezigheid / afwezigheid van ingrediënten

+ = aanwezig
- = afwezig

1. Melkbestanddelen	-	6. Tarwebloem	-
2. Melkpoeder	-	7. Tarwemeel	-
3. Sojalecithine	-	8. Tarwezetmeel	-
4. Sojabloem	-	9. Paneermeel	-
5. Sojameel	-	10. Eigeel	+

13. Aanwezigheid / afwezigheid van allergenen

- + = aanwezig
 - = afwezig
 ? = onvoldoende gegevens bekend

Deze gegevens zijn gebaseerd op de huidige stand van zaken van onze kennis. Zij geven bijgevolg geen garantie voor de eigenschappen van boven beschreven product.

1. Melk en producten op basis van melk	-	15. Cacao	-
2. Eieren en producten op basis van eieren	+	16. Peulvruchten	+
3. Soja en producten op basis van soja	-	17. Glutaminaat (E620 t.e.m. E625)	+
4. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+	18. Koriander	+
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	19. Wortel	-
6. Noten en producten op basis van noten	-	20. Rogge	-
7. Vis en producten op basis van vis	-	21. Rundvlees	-
8. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	22. Varkensvlees	-
9. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	23. Kippenvlees	+
10. Selderij en producten op basis van selderij	+	24. Maïs	+
11. Sesam en producten op basis van sesam	-		
12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t.e.m. E228) (>10 ppm)	-		
13. Lupine en producten op basis van lupine	-		
14. Mosterd en producten op basis van mosterd	+		

Geproduceerd in een fabriek waar volgende allergenen worden verwerkt:

Melk – eieren – soja – gluten – noten – vis – schaaldieren – selderij - mosterd

Datum afgewerkt	18 november 2014
Naam:	Bea Breugelmans
Functie:	Kwaliteitsverantwoordelijke