

**FOOD ATELIER** VERBAZwaluwbeekstraat 15
B9150 KruibekeProduct informatie
Versie 15.01 Pagina 1 van 6

Product informatie

Vol au vent premium

Product informatie:

Artikel referentie	SVOLVP23
EAN-code	5425006328203
Netto volume	2,3 kg
Vorm	Rond
TGT ontvangst	28 dagen
Opslagconditie	< 4°C
Primaire verpakking	Emmer
Verpakkingswijze	Normale atmosfeer
Transportverpakking (colli)	EPS Krat
Aantal per colli	6
Aantal colli per laag	4
Aantal lagen per pallet	6
Type pallet	H1

Etiket gegevens:

Ingrediënten: 31,4% kipfilet, zout, 24,8% volle **melk**, water, 11,1% champignons (bevat **sulfiet**), 8,3% room 20,5% v.g. (**melkeiwitten**, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren (carrageen, cellulosegom), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur)), 6,4% balletjes (75% kippenvlees, paneermeel (bevat **tarwe**), water, zout, ajuin, voedingsvezels, kruiden en specerijen, dextrose, stabilisator (trifosfaten), aroma), **tarwebloem**, plantaardige (palm, zonnebloem)olie en (palm)vet, aroma's, maltodextrine, suiker, kippenvet, gistextract, aardappelzetmeel, specerijen, geconcentreerd uiensap, zuurteregelaars (natriumdiacetaat, calciumlactaat), voedingszuur (citroenzuur, melkzuur), antioxidant (rozemarijnextract), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel (guarpitmeel)

Lot etiket gegevens

EAN-code / THT/ Gewicht / Lot

Vorm : EAN-128

Organoleptische kenmerken:

Textuur:	Romige saus met champignons, kip en gehaktballetjes
Kleur:	Lichtgeel
Smaak:	Romige kip
Reuk:	Romige kip

Bacteriologische grenswaarden	Productie	THT	Methode
Totaal aëroob kiemgetal	10 ⁴ kve/g	10 ⁶ kve/g	ISO4833
Totaal anaëroob kiemgetal	10 ⁴ kve/g	10 ⁶ kve/g	
Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g	< 10 kve/g	ISO15214
Sulfietreducerende anaeroben	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g	ISO15213
Bacillus cereus	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g	AFNOR XP V-08/1995
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	ISO6579
Listeria	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
Campylobacter / 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	ISO 10272

Aanwezigheid van allergenen (LeDa / ALBA V2.0 – 2011)

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
Wettelijke allergenen (EG verordening 2006/142, 2005/26, 2003/89, 2000/13, 1169/2011)					
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0	AC	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
Aanvullende allergenen					
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* allergeneninformatie conform 1169/2011 (declaratie van de 14 wettelijke allergenen) op basis van ontvangen leveranciersgegevens; gegevens omtrent ALBA lijst ontbrekend

Voedingsintoleranties		
		+ = aanwezig
16	Gist	+
26	Benzoëzuur (E210-->E213) en parabenen (E214-->E219)	
27	Azo kleurstoffen (E102,E110,E122,E123,E124,E128,E129,E151)	
28	Tartrazine (E102)	
29	Kaneel	
30	Vanilline	
33	Umbelliferae	



FOOD ATELIER VERBA

Zwaluwbeekstraat 15
B9150 Kruibeke

Product informatie
Versie 15.01 Pagina 5 van 6

GMO statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen genetisch gemodificeerde organismes, noch ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen, bevatten.

GMO		
		+ = aanwezig
1	Soya origin	
2	Maize origin	

Bestralings statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen ingrediënten bevatten die onderworpen werden aan bestraling.



Goedkeuring

De door ons verstrekte gegevens zijn alleen voor intern gebruik.

De persoon aan wie deze specificatie werd verleend, verbindt zich ertoe deze informatie binnen het bedrijf te houden.

De informatie in dit document, is naar ons best weten geldig en correct.

Logistiek wordt er gewerkt met europallets in hout of H1-pallets in plastic.

Bij het vastleggen van de aantallen per collie, per pallet wordt gestreefd naar een maximale ruimtebezetting.

Het product voldoet minimaal aan de recentste Europese en Belgische warenwetgeving inzake o.m. autocontrole, hygiëne, tracement, etikettering, contaminanten, additieven en contact materialen.

Onze producten worden geproduceerd onder strenge kwaliteits normen.

Food Atelier Verba verbindt er zich toe de klant zo snel mogelijk op de hoogte te brengen van ernstige productincidenten met mogelijke gevolgen voor de volksgezondheid. Deze mededeling gebeurt ten minste binnen de 4 uur nadat Food Atelier Verba zelf op de hoogte is gebracht.

Food Atelier Verba beschouwt deze productspecificatie en zijn inhoud als algemeen aanvaard, indien niet gereageerd wordt binnen de 10 dagen na ontvangst.