

|   |                                      |                                   |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
|  | Productspecificatie                  | Versie : 3                        |
|   | <b>MEDITERRAANSE<br/>TAGLIATELLI</b> | Datum: 06/03/2014                 |
|   |                                      | Goedgekeurd door Vleeswaren Steen |

### **1. Algemene gegevens producent**

Naam: Vleeswaren Steen bvba  
 Adres: Fabriekweg 50  
 8480 Eernegem  
 België  
 Tel.: +32(0)59 27 72 98  
 Fax: +32(0)59 27 52 16  
 E-mail: info@vleeswaren-steen.be  
 Website: www.vleeswaren-steen.be  
 Erkenning: B1195 - VE1195

### **2. Productgegevens**

Productnaam: Alu Mediterraanse Tagliatteli 4kg vvp Steen  
 Productomschrijving: Ovengerecht met tagliatelli pasta, mediterrane groenten en kruiden, varkensgehakt en kaassaus.  
 Artikelnummer: 220.32.002  
 EAN-code: 5425016216820

### **3. Ingrediëntenlijst**

Tomaten, tomatensap, varkensvlees, courgetten, aubergines, ajuin, rode paprika, groene paprika, water, harde **tarwegries**, **ei**, **melk**, emmenthal kaas, **tarwebloem**, zout, plantaardige oliën en vetten, conserveermiddel: E262, stabilisator: E331, voedingszuren: E330, E334, kruiden en specerijen (bevat **selderij**).  
 (Allergenen-info: melk, eieren, glutenbevattende granen, selderij)

### **4. Opslag en houdbaarheid**

Temperatuur bij bewaring: 0 – 4°C  
 Houdbaarheid: 21 dagen

### **5. Gebruiksaanwijzing en bereidingswijze**

Dit product is klaar voor gebruik. Het volstaat een portie op te warmen in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20 minuten. Zorg ervoor dat het product door en door verhit is alvorens te serveren.

Opgesteld door: Tom Dugardin

## 6. Verpakking

Netto gewicht: 4kg  
Product in aluminium verpakking  
Verpakt onder beschermende atmosfeer (GAS)  
Verpakt in vacuümzak 400x500 145µ

## 7. Etiketinformatie

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket.  
Hierop worden weergegeven:

- Naam product (=benaming van het levensmiddel)
- Naam en adresgegevens van de fabrikant
- Exacte ingrediëntenlijst
- Datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum
- Netto gewicht
- Productiedatum
- Lotnummer
- Bijzondere bewaarvoorschriften of gebruiksaanwijzing (indien nodig)
- Erkenningsnummer
- EAN-128 code (omvat het lotnummer, de THT en de EAN 13)
- Allergenen
- Voedingswaardevermelding

## 8. Voedingswaarde

| <u>Voedingswaarde:</u>                 | <u>Waarde:</u> | <u>Eenheid:</u> |
|--|----------------|-----------------|
| Energetische waarde (Kcal)             | 143            | Kcal/100g       |
| Energetische waarde (Kjoule)           | 597            | Kjoule/100g     |
| Totaal vet                             | 8.0            | %               |
| Droge stof                             | 27.5           | %               |
| Vochtgehalte                           | 72.5           | %               |
| Eiwitten                               | 6.7            | %               |
| Koolhydraten                           | 11.0           | %               |
| Asrest                                 | 1.82           | %               |
| Totaal reducerende suikers na inversie | 1,2            | %               |

## 9. Vreemde delen en chemische contaminatie

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals: glas, plastic, hout, insecten, zware metalen, pesticiden, chemicaliën, etc.

## 10. GGO informatie en bestraling

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemanipuleerde organismen. Het product werd niet bestraald.

## 11. Microbiologische richtwaarden

| <u>Parameter</u>                                    | <u>Eenheid</u> | <u>Resultaat</u> | <u>Doel*</u>    | <u>Tolerantie*</u> |
|---|----------------|------------------|-----------------|--------------------|
| <b>Hygiëne-indicatoren</b>                          |                |                  |                 |                    |
| Totaal aëroob mesofiel kiemgetal (telling bij 30°C) | Kve/g          | -                | 1000 kve/g      | 10 000 kve/g       |
| Enterobacteriaceae                                  | Kve/g          | -                | 10 kve/g        | 100 kve/g          |
| <b>Faecale-indicatoren</b>                          |                |                  |                 |                    |
| Faecale Coliformen                                  | Kve/g          |                  |                 |                    |
| Schimmels   | Kve/g          | -                | 100 kve/g       | 1000 kve/g         |
| Gisten  | Kve/g          | -                | 100 kve/g       | 1000 kve/g         |
| Lactobacillen                                       | Kve/g          | -                | 100 kve/g       | 1000 kve/g         |
| <b>Ziekteverwekkers</b>                             |                |                  |                 |                    |
| E. coli   | Kve/g          | -                | <1 kve/g        | 10 kve/g           |
| Staphylococcus aureus                               | Kve/g          | -                | 10 kve/g        | 100 kve/g          |
| Salmonella (vidas)                                  | /25g           | Afwezig          | Afwezig in 25 g | Afwezig in 25 g    |
| Listeria monocytogenes (Aloa)                       | /25g           | Afwezig          | Afwezig in 25 g | Afwezig in 25 g    |

(\*Doel: men poogt hieronder te zitten; \*Tolerantie: dit is de maximale toelaatbare grens)

(Dit betreft richtwaarden voor producten die gepasteuriseerd zijn en aan nabesmetting onderhevig zijn m.a.w. niet verhit in hun definitieve verpakking)

## 12. Allergeneninformatie

Conform Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten. Conform KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) + producten o.b.v.<br>glutenbevattende granen | + | Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) + producten o.b.v. | - |
| Schaaldieren + producten o.b.v.  | - | Selderij + producten o.b.v.  | + |
| Eieren + producten o.b.v.  | + | Mosterd + producten o.b.v.   | - |
| Vis + producten o.b.v.   | - | Sesamzaad + producten o.b.v.   | - |
| Aardnoten + producten o.b.v.   | - | Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>                                | - |
| Soja + producten o.b.v.  | - | Lupine + producten o.b.v.  | - |
| Melk + producten o.b.v. (incl. lactose)  | + | Weekdieren + producten o.b.v.  | - |

### ALBA LIJST

|              |   |                 |   |
|--------------|---|-----------------|---|
| 01 Melkeiwit | + | 16 Peulvruchten | - |
| 02 Lactose   | + | 17 Noten        | - |
| 03 Kippen-ei | + | 18 Notenolie    | - |

Opgesteld door: Tom Dugardin

|                        |   |                                |   |
|------------------------|---|--------------------------------|---|
| 04 Soja-eiwit          | + | 19 Pinda's                     | - |
| 05 Soja-lecithine      | - | 20 Pinda-olie                  | - |
| 06 Gluten              | + | 21 Sesam                       | - |
| 07 Tarwe               | + | 22 Sesamolie                   | - |
| 08 Rogge               | - | 23 Glutaminaat (E620 t/m E625) | - |
| 09 Rundvlees           | - | 24 Sulfiet (E220 t/m E228)     | - |
| 10 Varkensvlees        | + | 25 Koriander                   | + |
| 11 Kippenvlees         | - | 26 Selderij                    | + |
| 12 Vis                 | - | 27 Wortel                      | - |
| 13 Schaal/schelpdieren | - | 28 Lupine                      | - |
| 14 Maïs                | + | 29 Mosterd                     | - |
| 15 Cacao               | - | 30 Weekdieren                  | - |

|   |
|---|
| + allergeen is aanwezig<br>- allergeen is afwezig<br>? niet voldoende informatie aanwezig |
|---|

### **13. Traceerbaarheid**

Conform het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid en wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van het lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Opbouw lotnummer MM/DD

Vermelding vervaldatum DD/MM/JJJJ