

	Productspecificatie  <b>QUICHE PREI SPEK</b>	Versie : 3
		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: Quiche prei+spek 1.6kg Steen  
 Productomschrijving: Quiche met deeg van gestoofd prei en gerookt spek  
 Artikelnummer: 220.32.162  
 EAN-code: 5425016210760

### **3. Ingrediëntenlijst**

Room (bevat **melk**), gemodificeerd maïszetmeel, prei (30%), **tarwebloem**, plantaardige oliën en vetten, water, zout, **ei**, gerookt spek (18%), emmenthal kaas, maïszetmeel (bevat **sulfiet**), kruiden en specerijen.  
 (Allergenen-info: melk, ei, glutenbevattende granen, sulfiet)

### **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.

### **6. Verpakking**

Netto gewicht: 1.6kg

Opgesteld door: Tom Dugardin

Product gepresenteerd op kartonnen "food grade" taartrondel.  
Vacuüm verpakt in krimpzak vacuümzak 350x500 90µ

## **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**

<b><u>Voedingswaarde:</u></b>	<b><u>Waarde:</u></b>	<b><u>Eenheid:</u></b>
Energetische waarde (Kcal)	226	Kcal/100g
Energetische waarde (Kjoule)	940	Kjoule/100g
Totaal vet	14,9	%
Droge stof	39,0	%
Vochtgehalte	61,0	%
Eiwitten	7,7	%
Koolhydraten	15,2	%
Asrest	1,20	%

## **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**

<b><u>Parameter</u></b>	<b><u>Eenheid</u></b>	<b><u>Resultaat</u></b>	<b><u>Doel*</u></b>	<b><u>Tolerantie*</u></b>
-------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------------	---------------------------

<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. 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.	-	Zwavel dioxide 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	-
04 Soja-eiwit	-	19 Pinda's	-
05 Soja-lecithine	-	20 Pinda-olie	-
06 Gluten	+	21 Sesam	-

Opgesteld door: Tom Dugardin

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  
- allergeen is afwezig  
? 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