

**1. Algemene gegevens**

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

**2. Productkenmerken**

<b>Artikel:</b>	<b>TONIJN PIKANT 1,250KG</b>
<b>Artikelnummer:</b>	151705
<b>Merk:</b>	Euro-Délices
<b>EAN-code:</b>	5420027304915

<b>Omschrijving:</b>	Salade van tonijn en paprika in een pikante saus verpakt in een zwarte doos van 1,250kg
<b>Vorm:</b>	Rechthoekig
<b>Afmetingen (lxbxh):</b>	212mm x 140mm x 75mm
<b>Nettogewicht:</b>	1,250kg
<b>Brutogewicht:</b>	1,300kg
<b>Verpakkingswijze:</b>	n.v.t.
<b>Verpakkingsmateriaal:</b>	Moplen (PP)
<b>PVC/PVDC vrij:</b>	Ja
<b>Gassamenstelling:</b>	/
<b>Afmetingen karton:</b>	/
<b>Gewicht karton (tarra):</b>	/
<b># producten/karton of krat:</b>	
<b># kartonnen of kratten/laag:</b>	
<b># lagen/pallet:</b>	
<b># kartonnen of kratten/pallet:</b>	

### 3. Ingrediëntendeclaratie (volgens receptuur)

TONIJN (32%), raapzaadolie, paprika, EIEREN, water, azijn, suiker, ajuin, tomatenpoeder, groenten, gemodificeerd rijstzetmeel, conserveermiddel(E202, E211, E270, E224), zout, specerijenextract, stabilisator(E575, E412, E410, E415), kleurstof(E160c), MOSTERDzaad, kruiden en specerijen, antioxidant(E300, E385), gist, tamarinde, voedingszuur(E330)

### 4. Nutritionele samenstelling

<b>Vetgehalte (%):</b>	29.7	<b>Energetische waarde (kcal/100g):</b>	330
<b>Eiwitgehalte (%):</b>	11.2	<b>Energetische waarde (kJ/100g):</b>	1365
<b>Koolhydatengehalte (%):</b>	<5		

### 5. Fysico-chemische samenstelling

<b>Vochtgehalte (%):</b>	52.00	<b>Zoutgehalte (%):</b>	1.6
<b>Droge stofgehalte (%):</b>	48.00	<b>pH:</b>	4.90
<b>Asgehalte (%):</b>	1.72	<b>a<sub>w</sub>-waarde:</b>	0.970

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

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

- (a) Wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10<sup>6</sup> kve/g overschrijdt, dan mag het product enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
- (b) Enkel te analyseren indien het om een product gaat dat zuurstofvrij werd verpakt.
- (c) Enkel voor rauwe, gezouten producten
- (d) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10<sup>7</sup> kve/g, dan mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

**7. Houdbaarheid**

<b>Minimale houdbaarheid bij levering:</b>	24 dagen
--	----------

**8. Transport- en afleveringscondities** (indien van toepassing)

<b>Transporttemperatuur:</b>	Max. 4°C (kerntemperatuur)
<b>Aflevertemperatuur:</b>	Max. 4°C (kerntemperatuur)

**9. Opslagcondities**

<b>Stockage:</b>	Koel bewaren
<b>Stockagetemperatuur:</b>	4°C (kerntemperatuur)

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

<b>Worden er GGO's gebruikt in het product?</b>	Nee
---	-----

**11. Etikettering**

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

**12. Aanwezigheid / afwezigheid van ingrediënten**

+ = aanwezig  
- = afwezig

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

## 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.*

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

*Geproduceerd in een fabriek waar volgende allergenen worden verwerkt:*

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

<b>Datum afgewerkt</b>	8 mei 2014
<b>Naam:</b>	Kim Van Doninck
<b>Functie:</b>	Kwaliteitsverantwoordelijke