

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:	GRIJZE GARNAALSALADE 1,250KG
Artikelnummer:	151005
Merk:	Euro-Délices
EAN-code:	5420027304939

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

3. Ingrediëntendeclaratie (volgens receptuur)

grijze GARNALLEN (54%), raapzaadolie, gemodificeerd rijstzetmeel, smaakversterker(E621), voedingszuur(E330), zout, conserveermiddel(E210, E270, E202, E211), water, Elgeel, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEzetmeel, tapiocazetmeel, azijn, kruiden en specerijen.

4. Nutritionele samenstelling

Vetgehalte (%):	32.6	Energetische waarde (kcal/100g):	348
Eiwitgehalte (%):	10.3	Energetische waarde (kJ/100g):	1438
Koolhydatengehalte (%):	<5		

5. Fysico-chemische samenstelling

Vochtgehalte (%):	51.30	Zoutgehalte (%):	1.5
Droge stofgehalte (%):	48.70	pH:	5.35
Asgehalte (%):	2.15	a_w-waarde:	0.970

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

	Na productie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal (a)	10 ³	10 ⁶
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal (b)	10 ³	10 ⁶
Totaal Gram-negatief psychotroof kiemgetal (c)	10 ⁴	10 ⁵
Psychotrofe 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

- (a) Wanneer het totaal aëroob psychotroof 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.
- (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 > 10⁷ kve/g, dan mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering:	24 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. Etikettering

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	6 maart 2014
Naam:	Kim Van Doninck
Functie:	Kwaliteitsverantwoordelijke