

**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>TIJGERGARNALEN IN LOOKSAUS 1,250KG</b>
<b>Artikelnummer:</b>	152205
<b>Merk:</b>	Euro-Délices
<b>EAN-code:</b>	5420027304991

<b>Omschrijving:</b>	Salade van tijgergarnalen en roze garnalen in een looksaus 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)

raapzaadolie, roze GARNALEN (29%), tijgerGARNALEN (19%), water, look (2%), suiker, azijn, gemodificeerd rijstzetmeel, koolzaadolie, MOSTERDzaad, kruiden en specerijen, voedingszuur(E330, E325, E326), groenten, Elgeel, ajuin, conserveermiddel(E202, E211, E262, E224), zout, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEzetmeel, tapiocazetmeel, specerijenextract, antioxidant(E300, E385), stabilisator(E410, E412, E415)

### 4. Nutritionele samenstelling

<b>Vetgehalte (%):</b>	26.4	<b>Energetische waarde (kcal/100g):</b>	281
<b>Eiwitgehalte (%):</b>	8.3	<b>Energetische waarde (kJ/100g):</b>	1160
<b>Koolhydratengehalte (%):</b>	<5		

### 5. Fysico-chemische samenstelling

<b>Vochtgehalte (%):</b>	56.00	<b>Zoutgehalte (%):</b>	2.5
<b>Droge stofgehalte (%):</b>	44.00	<b>pH:</b>	
<b>Asgehalte (%):</b>	3.38	<b>a<sub>w</sub>-waarde:</b>	0.955

### 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.*

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

<b>Datum afgewerkt</b>	17 april 2014
<b>Naam:</b>	Kim Van Doninck
<b>Functie:</b>	Kwaliteitsverantwoordelijke