

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: | VLEESSALADE 1,250KG |
| Artikelnummer: | 160005 |
| Merk: | Euro-Délices |
| EAN-code: | 5420027305097 |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Omschrijving: | Salade van blokjes hespenworst, augurken en ajuintjes in een mayonaise 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)

raapzaadolie, varkensvlees (36%), augurk, zure ajuintjes, suiker, gemodificeerd rijstzetmeel, azijn, water, MOSTERDzaad, voedingszuur(E330), conserveermiddel(E202, E211, E250, E224), koolzaadolie, zout, ajuin, Elgeel, TARWEzetmeel, aardappelzetmeel, dextrose, glucosestroop, kruiden en specerijen (bevat LACTOSE), dierlijke eiwitten, stabilisator(E451, E410, E450a, E412, E415), aroma (bevat SOJA, SELDERIJ), smaakversterker(E621), gemodificeerd maïszetmeel, tapiocazetmeel, specerijenextract, antioxidant(E300, E385).

4. Nutritionele samenstelling

| | | | |
|---------------------------------|------|---|------|
| Vetgehalte (%): | 34.7 | Energetische waarde (kcal/100g): | 358 |
| Eiwitgehalte (%): | 5.8 | Energetische waarde (kJ/100g): | 1476 |
| Koolhydratengehalte (%): | 5.5 | | |

5. Fysico-chemische samenstelling

| | | | |
|-------------------------------|-------|------------------------------|-------|
| Vochtgehalte (%): | 52.00 | Zoutgehalte (%): | 2.2 |
| Droge stofgehalte (%): | 48.00 | pH: | 5.00 |
| Asgehalte (%): | 2.65 | a_w-waarde: | 0.965 |

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

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

- Wanneer het totaal aëroob psychrotroof 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.
- Enkel te analyseren indien het om een product gaat dat zuurstofvrij werd verpakt.
- Enkel voor rauwe, gezouten producten
- 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 | 7 maart 2014 |
| Naam: | Kim Van Doninck |
| Functie: | Kwaliteitsverantwoordelijke |