

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

1. PRODUCT

Naam: Rivierkreeft "Macau"

Intrastatcode: 16054000

Productbeschrijving: een koude kant en klare salade op basis van geëmulgeerde saus met verse rivierkreeft, surimi, witte kool.

Gebruik: op toast/broodje, koude schotel, aperitiefhapje.

Kant -en klaar product.

Staalname: manueel - staal wordt bewaard tot 1 week na vervaldatum

Leveringstermijn: 2 dagen - te bestellen voor 9.00 u.

Land van herkomst: België

2. INGREDIENTEN

Ingrediënten: koude geëmulgeerde saus: (koolzaadolie, water, EIGEEL van scharrelei, azijn, MOSTERD (azijn, MOSTERDzaden, zout, specerijen), suiker, zout, kruiden en specerijen, varkensgelatine, voedingszuren: E330-E331-E334-E260-E262-E270, stabilisatoren: E401-E412-E415, gemodificeerd maïszetmeel, SOJASAU (bevat TARWE), smaakversterker (E621, dextrose, koriander, SELDERIJ), conserveermiddelen: E202-E211, kleurstof: bietenrood); RIVIERKREEFT (35%) (RIVIERKREEFT, zout, zuurteregelaars: E260-E270); surimi (VIS, stabilisatoren: E420-E452, water, zetmeel van maïs en tapioca, zout, suiker, KRAB-extract, SOJAolie, kleurstof: E160c); witte kool (witte kool, water, natuurazijn, suiker, zout, voedingszuren: E300-E330, met zoetstof: saccharine, antioxidant: E222); ajuin; peterselie.

3. BEWARING

Opslag: gekoeld bewaren min. 0°C max. +4°C in de ongeopende originele verpakking, weg van elke bron van contaminatie die dit product ongeschikt zou maken voor menselijke consumptie. De houdbaarheid bij levering is 26 dagen in de originele ongeopende verpakking zolang de koelketen ononderbroken blijft.

Beperkt houdbaar na opening verpakking. HACCP hygiëneregels toepassen bij gebruik.

Transport: eigen gekoeld vervoer & extern transport mogelijk na afspraak.

Nooit opwarmen of invriezen!

PRODUIT

Désignation: Ecrevisses "Macau"

Code Intrastat: 16054000

Description: salade froide toute prête à base d'une sauce émulsionnée avec d'écrevisse fraîche, de surimi et de chou blanc.

Consommation: op toast/broodje, koude schotel, aperitiefhapje

Produit tout prêt.

Prélèvement d'échantillon: manuel - échantillon conservé au moins 1 semaine après la date limite

Délai de livraison: 2 jours - à commander avant 9h00.

Pays d'origine: Belgique

INGRÉDIENTS

Ingrédients: sauce émulsionnée froide (huile de colza, eau, jaune d'ŒUF de poules élevées en liberté, vinaigre, MOUTARDE (vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, épices), sucre, sel, épices et aromates, sel, gélatine de porc, acides alimentaires: E330-E331-E334-E260-E262-E270, stabilisants: E401-E412-E415, amidon de maïs modifié, sauce de SOJA (contient FROMENT), exhausteur de goût (E621, dextrose, coriandre, CELERI), agents de conservation: E202-E211, colorant: rouge de betterave); ECREVISSE (35%) (ECREVISSE, sel, régulateurs d'acidité: E260-E270); surimi (POISSON, stabilisants: E420-E452, eau, amidon de maïs et de tapioca, sel, sucre, extrait de CRABE, huile de SOJA, colorant: E160c); chou blanc (chou blanc, eau, vinaigre naturel, sucre, sel, acides alimentaires: E300-E330, avec édulcorant: saccharine, antioxidant: E222) oignon; persil.

CONSERVATION

Entreposage: conserver au frais à min. 0°C et max. +4°C dans l'emballage d'origine non ouvert et à l'écart de toute source de contamination susceptible de rendre ce produit impropre à la consommation humaine. La durée de conservation à la livraison est de 26 jours dans l'emballage d'origine non ouvert tant que la chaîne de froid est ininterrompue.

Durée de conservation limitée après ouverture. À l'utilisation, respecter les règles d'hygiène HACCP.

Transport: propre transport frigorifique et possibilité de transport externe sur rendez-vous.

Ne jamais réchauffer ni congeler !

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

4. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Textuur - Texture	Gebonden - liée
Kleur - Couleur	Wit - blanc
Smaak - Goût	Typisch - typique
Reuk - Odeur	Typisch - typique

5. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100 g- VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 g

Voedingswaarde per - Valeur nutritionnelle pour	100 g
Energetische waarde - Valeur énergétique	913 kJ/220 kcal
Vetten - Matières grasses	18,1 g
waarvan verzadigd vet - dont graisses saturées	1,36 g
Koolhydraten	5,7 g
waarvan suiker	3,1 g
Proteïnen - Protéines	8,0 g
Voedingsvezel - Fibres alimentaires	1,3 g
Zout - Sel	1,3 g

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

6. KWALITEIT - QUALITE

Productie heeft plaatsgevonden onder continu toezicht van een voedselveiligheidssysteem	La production s'est déroulée sous la surveillance continue d'un système de sécurité alimentaire.
---	--

Bacteriologische eisen - Conditions bactériologiques	Doel - Cible	Tolerantie - Tolérance	TGT - DLC
Aëroob Kiemgetal - Teneur en germes aérobies	10^4	10^6	$10^{6(a)}$
Gisten - Levures	10^3	10^4	10^5
Schimmels - Moisissures	10^2	10^3	10^3
Melkzuurbacteriën - Lactobacilles	10^3	10^4	$10^{7(b)}$
E.coli	10	10^2	10^2
Staphylococcus aureus	10^2	10^3	10^3
L. monocytogenes	Afwezig/25g - absence/25g	afw. in 0,01g (*) = < 100 / g - abs. /0,01g (*) = < 100 / g	100 per - par g
Salmonella spp.	Afwezig/25g - absence/25g	Afwezig/25g - absence/25g	Afwezig/25g - absence/25g

(a) wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 106/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat. (b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT > 10^7/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn. (*) gestaafd door middel van Challenge testen: Uit de resultaten blijkt dat af productie het criterium van "afwezigheid in 0,01 g" gehanteerd kan worden voor Listeria monocytogenes om te voldoen aan de Europese wetgeving VO 1441/2007. Dit voor producten geproduceerd en bewaard onder identieke omstandigheden als voorzien in het kwaliteitssysteem van TAPA FOODS nv.	(a) Lorsque le nombre total de germes au terme de la période de conservation dépasse la valeur indicative de 106/g, le produit ne peut être déclaré impropre que s'il est démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que de lactobacilles. (b) Lorsque le nombre de lactobacilles au terme de la période de conservation est > 10^7/g pour le critère « A consommer jusqu'au », le produit ne peut être déclaré impropre qu'à condition qu'il y ait des altérations sensorielles inacceptables. (*) confirmé au moyen de tests de provocation : les résultats révèlent qu'à partir de la production, le critère « d'absence dans 0,01 g » peut être utilisé pour Listeria monocytogenes afin de satisfaire au règlement (CE) n°1441/2007 applicable aux denrées alimentaires produites et conservées dans des conditions identiques, tel que le prévoit le système de la qualité appliqué par TAPA FOODS sa.
--	---

Chemische eisen - Conditions chimiques

Acide benzoïque	Max. 750 mg/kg	ou total ne pouvant dépasser 1500mg/kg
Acide sorbique	Max. 750 mg/kg	ou total ne pouvant dépasser 1500mg/kg

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

7. VREEMDE VOORWERPEN

Glas	visuele controle
Hout	visuele controle
Metaal	inline metaaldetectie
Producteigen onzuiverheden	visuele controle
Insecten	Hygi Masters

8. GGO STATUS

De salade bevat geen GGO's en is daarom GGO negatief.

8.a. Irradiatie

Onze salades zijn niet bestraald en vrij van bestraalde componenten.

9. ALLERGENEN

Onderstaande gegevens zijn gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

Bevat: soja, selderij, ei, mosterd, vis, schaaldieren, tarwe, sulfiet. Kan sporen bevatten van melk.

10. VERSCHILLENDE MOGELIJKE VERPAKKINGEN

Alle TAPA FOODS verpakkingen bestaan uit materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen volgens de recentste Europese richtlijnen.

Type A zwarte PP doos met veiligheidssluiting en transparant PP deksel inhoud 1200ml.

Tarra type A: 57g L: 19 cm B: 13 cm H: 7.5 cm

Netto gewicht per eenheid Type A: 1 kg

EAN: 5425012913400

Type B transparante PP potje met veiligheidssluiting en transparant PP deksel inhoud 425ml

Tarra type B: 25g L: 13.5 cm B: 9.5 cm H: 5 cm

Netto gewicht per eenheid Type B: 330 g

Type C transparante PP potje met veiligheidssluiting en transparant PP deksel inhoud 180ml

Tarra type C: 16g D: 9.5 cm H: 4.5 cm

Netto gewicht per eenheid Type C: 130 g

Type D witte PP emmer met veiligheidssluiting en wit PP deksel inhoud 5800ml

Tarra type D: 193g D: 23.5 cm H: 17cm

Netto gewicht per eenheid Type D: 5 kg

CORPS ETRANGERS

Verre	contrôle visuel
Bois	contrôle visuel
Métal	détection de métaux en ligne
Impuretés inhérentes au produit	contrôle visuel
Insectes	Hygi Masters

STATUT OGM

La salade ne contient pas d'OGM et présente par conséquent un taux d'OGM négatif.

Irradiation

Nos salades ne sont pas irradiées et sont exemptes de composants irradiés.

ALLERGENES

Les données ci-dessous sont basées sur des informations disponibles tant pour chaque ingrédient du produit fini que pour toute source de contamination potentielle par des allergènes pendant le processus de production p.ex. Contient : soja, céleri, œuf, moutarde, poisson, crustacés, froment, sulfiet. Peut contenir des traces du lait.

DIFFERENTS EMBALLAGES PROPOSES

Tous les emballages proposés par TAPA FOODS sont réalisés dans des matières convenant pour des produits alimentaires et sont conformes aux directives européennes les plus récentes.

Type A barquette noire en PP à fermeture de sécurité et couvercle transparent en PP contenu 1200ml

Tare type A: 57g L: 19 cm l: 13 cm H: 7,5 cm

Poids net à l'unité type A: 1 kg

EAN: 5425012913400

Type B pot transparent en PP à fermeture de sécurité et couvercle transparent en PP contenu 425ml

Tare type B: 25g L: 13,5 cm l: 9,5 cm H: 5 cm

Poids net à l'unité type B: 330 g

Type C pot transparent en PP à fermeture de sécurité et couvercle transparent en PP contenu 180ml

Tare type C: 16g P: 9,5 cm H: 4,5 cm

Poids net à l'unité type C: 130 g

Type D seau blanc en PP à fermeture de sécurité et couvercle blanc en PP contenu 5800ml

Tare type D: 193g P: 23.5 cm H: 17cm

Poids net à l'unité type D: 5 kg

TAPA FOODS nv, Adegemse Kerkstraat 6, 9991 Adegem

T +32 50 38 47 49

F +32 50 38 47 53

quality@tapafoods.eu

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

* Aard: alle types: atmosferisch * Etiket gegevens producent (TAPA FOODS nv), ingrediëntendeclaratie, inhoud, houdbaarheidsdatum (=TGT), lotnummer, bewaarcondities, allergenen, productienummer FAVV. * Wij hebben een recall procedure. Noodnummer +32 (0)50 384749 & mail: quality@tapafoods.eu * Deze productspecificatie en zijn inhoud wordt als "gelezen en aanvaard" beschouwd indien niet gereageerd werd binnen de 8 dagen na ontvangst van deze per mail verstuurd specificaties. TAPA FOODS nv verklaart hierbij dat de bovenvermelde informatie overeenstemt met de realiteit.	* Nature: tous types: atmosphérique * Etiquette: informations du producteur (TAPA FOODS sa), déclaration d'ingrédients, contenu, date à consommer jusqu'au (= DLC), numéro de lot, conditions de conservation. Allergènes, numéro de production AFSCA * Nous disposons d'une procédure de rappel. Numéro d'appel d'urgence +32 (0)474 256471 et courriel: quality@tapafoods.eu * Les présentes spécifications et leur contenu sont considérés comme « lus et approuvés » en l'absence de toute réaction dans les huit jours suivant la réception du courriel les contenant. TAPA FOODS nv déclare par la présente que les informations susmentionnées sont conformes à la réalité.
--	---

Datum - date: 05/12/2014

Naam - nom: Vanheuerswijn Dirk

Functie - fonction: kwaliteitsverantwoordelijke - responsable qualité TAPA FOODS nv.

Naam - nom: De Booser Anja

Functie - fonction: assistent kwaliteit - assistente qualité TAPA FOODS nv.

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau"** herziene versie december 2014 (vervangt fiche augustus 2014)

Spécifications de produit : **Ecrevisses "Macau"** version remaniée décembre 2014 (remplace la fiche août 2014)

