

	Productspecificatie QUICHE ZALM WITLOOF	Versie : 3
		Datum: 04/05/2018
		Goedgekeurd door Vleeswaren Steen

1. Algemene gegevens producent

Naam: Vleeswaren Steen bvba
 Adres: Fabriekweg 50
 8480 Eernegem
 België
 Tel.: +32(0)59 27 72 98
 Fax: +32(0)59 27 52 16
 E-mail: info@vleeswaren-steen.be
 Website: www.vleeswaren-steen.be
 Erkenning: B1195 - VE1195

2. Productgegevens

Productnaam: Quiche ger. zalm/witloof 1.6kg Steen
 Productomschrijving: Grote taartquiche met deeg van gestoofd witloof en gerookte zalmsnippers.
 Artikelnummer: 220.32.158
 EAN-code: 5425016210740

3. Ingrediëntenlijst

Room (room, gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren: E466, E331, carrageen, emulgator:E471) witloof (28%), **tarwebloem**, zout, plantaardige oliën en vetten, water, **gerookte zalm** (19%), **eieren**, emmenthal kaas (gepasteuriseerde **koemelk**, zout, stremsel, zuursel); maïszetmeel (bevat **sulfiet**), kruiden en specerijen.
 (Kan sporen bevatten van: schaaldieren, selderij)

4. Opslag en houdbaarheid

Temperatuur bij bewaring: 0 – 4°C
 Houdbaarheid: 21 dagen

5. Gebruiksaanwijzing en bereidingswijze

Dit product is klaar voor gebruik. Het volstaat een portie op te warmen in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20 minuten. Zorg ervoor dat het product door en door verhit is alvorens te serveren.

6. Verpakking

Netto gewicht: 1.6kg
Product gepresenteerd op kartonnen “*food grade*” taartrondel.
Vacuüm verpakt in krimpzak vacuümzak 350x500 90µ

7. Etiketinformatie

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket.

Hierop worden weergegeven:

- Naam product (=benaming van het levensmiddel)
- Naam en adresgegevens van de fabrikant
- Exacte ingrediëntenlijst
- Datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum
- Netto gewicht
- Productiedatum
- Lotnummer
- Bijzondere bewaarvoorschriften of gebruiksaanwijzing (indien nodig)
- Erkenningsnummer
- EAN-128 code (omvat het lotnummer, de THT en de EAN 13)
- Allergenen
- Voedingswaardevermelding

8. Voedingswaarde

Energetische waarde (Kcal)	225	kcal
Energetische waarde (Kjoule)	937	kJ
Totaal vet;	14,1	g
Waarvan verzadigde vetzuren:	7,2	g
Vochtgehalte	59,8	%
Eiwitten	10,2	g
Koolhydraten;	14,3	g
Waarvan suikers:	3,2	g
Zout:	0,95	g

9. Vreemde delen en chemische contaminatie

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals: glas, plastic, hout, insecten, zware metalen, pesticiden, chemicaliën, etc.

10. GGO informatie en bestraling

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemanipuleerde organismen. Het product werd niet bestraald.

Opgesteld door: Tom Dugardin

11. Microbiologische richtwaarden

Parameter	Eenheid	Resultaat	Doel*	Tolerantie*
Hygiëne-indicatoren				
Totaal aëroob mesofiel kiemgetal (telling bij 30°C)	Kve/g	-	1000 kve/g	10 000 kve/g
Enterobacteriaceae	Kve/g	-	10 kve/g	100 kve/g
Faecale-indicatoren				
Faecale Coliformen	Kve/g			
Schimmels	Kve/g	-	100 kve/g	1000 kve/g
Gisten	Kve/g	-	100 kve/g	1000 kve/g
Lactobacillen	Kve/g	-	100 kve/g	1000 kve/g
Ziekteverwekkers				
E. coli	Kve/g	-	<1 kve/g	10 kve/g
Staphylococcus aureus	Kve/g	-	10 kve/g	100 kve/g
Salmonella (vidas)	/25g	Afwezig	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes (Aloa)	/25g	Afwezig	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

(*Doel: men poogt hieronder te zitten; *Tolerantie: dit is de maximale toelaatbare grens)

(Dit betreft richtwaarden voor producten die gepasteuriseerd zijn en aan nabesmetting onderhevig zijn m.a.w. niet verhit in hun definitieve verpakking)

12. Allergeneninformatie

Conform Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Conform KB van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) + producten o.b.v. glutenbevattende granen	+	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) + producten o.b.v.	-
Schaaldieren + producten o.b.v.	-	Selderij + producten o.b.v.	-
Eieren + producten o.b.v.	+	Mosterd + producten o.b.v.	-
Vis + producten o.b.v.	+	Sesamzaad + producten o.b.v.	-
Aardnoten + producten o.b.v.	-	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO ₂	+
Soja + producten o.b.v.	-	Lupine + producten o.b.v.	-
Melk + producten o.b.v. (incl. lactose)	+	Weekdieren + producten o.b.v.	-

ALBA LIJST

01 Melkeiwit	-	16 Peulvruchten	-
02 Lactose	+	17 Noten	-
03 Kippen-ei	+	18 Notenolie	-

Opgesteld door: Tom Dugardin

04 Soja-eiwit	-	19 Pinda's	-
05 Soja-lecithine	-	20 Pinda-olie	-
06 Gluten	+	21 Sesam	-
07 Tarwe	+	22 Sesamolie	-
08 Rogge	-	23 Glutaminaat (E620 t/m E625)	-
09 Rundvlees	-	24 Sulfiet (E220 t/m E228)	+
10 Varkensvlees	-	25 Koriander	-
11 Kippenvlees	-	26 Selderij	?
12 Vis	+	27 Wortel	-
13 Schaal/schelpdieren	?	28 Lupine	-
14 Maïs	-	29 Mosterd	-
15 Cacao	-	30 Weekdieren	-

+ allergeen is aanwezig
- allergeen is afwezig
? niet voldoende informatie aanwezig

13. Traceerbaarheid

Conform het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid en wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van het lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Opbouw lotnummer MM/DD

Vermelding vervaldatum DD/MM/JJJJ