

Prima Food
Moerbroek 26
2270 Herenthout

BTW BE0451.346.938
IBAN: BE92 2300 3302 8823
BIC: GEBABEBB

Tel.: 014/849.003
Fax: 014/849.003
info@prima-food.be



PREPARE PREMIUM TRAITEUR PIERROT

Omschrijving

Prepare Premium is een smeuijge préparé die dagvers bereid wordt met vers rundsvlees en vers varkensvlees.

Door enkel de beste kwaliteit van vlees op een ambachtelijke manier te vermengen met ons geheim receptuur van saus een selectie van fijne kruiden verkrijg je de typische overheerlijke smaak van Prima Préparé!

Artnr. 60000 1,25 KG EAN 5420027305264

Ingrediënten

*Varkensvlees (40%), rundvlees (25%), koolzaadolie, water, **EI**geel, azijn, zout, worcester (azijn, gist, kruiden en specerijen, voedingszuur E330), kruiden en specerijen, gemodificeerd maïszetmeel, suiker, aroma, ui, voedingszuur E270, smaakversterker E621, conserveermiddel E211 – E202, antioxidant E300 – E331 – E330, stabilisator E412 – E415, kleurstof E120 – E160c, **MOSTERD** (water, azijn, **MOSTERD**zaden, specerijen), ajuinpoeder, ajuin.*

Voedingswaarde(*)

Parameter:	Gemiddelde nutritionele waarde per 100 g
Energie:	1.238 kJ 299 kcal
Vetten:	25,4 g
waarvan verzadigde vetzuren:	4,8 g
Koolhydraten:	3,4 g
waarvan suikers:	1,3 g
Vezels:	0,2 g
Eiwit:	14,0 g
Zout:	1,2 g

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

PREPARE PREMIUM TRAITEUR PIERROT

Chemische eigenschappen

Parameter:	Doelstelling	Tolerantie
pH	4,8 – 5,2	5,4

Microbiologische doelstellingen (**)

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	100.000	1.000.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	100.000	10.000.000
Gisten	1.000	10.000	100.000
Schimmels	100	1.000	geen visuele groei
E. coli	100	1.000	1.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	100	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG o.l.v. Prof. J. Debevere: Cat. 7A.

Kwaliteitsgarantie

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer B450.

Naast de preventieve maatregelen die genomen worden met betrekking tot het vermijden van metaal in de eindproducten, wordt op de afgewerkte producten metaaldetectie toegepast

Verpakkingsgegevens & Bewaarvoorschriften

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op de Verordening EG 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Bewaartemperatuur: In koeling bij max. 4 °C

Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 23 dagen na productie.

PREPARE PREMIUM TRAITEUR PIERROT

Etikettering

Conform het KB van 13.09.99 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid vermeld

Traceerbaarheid

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Allergenen te declareren volgens verordening nr 1169/2011

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	+
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

Het product mag geëtiketteerd worden als GLUTENVRIJ.

GMO-verklaring volgens verordening nr 1829/2003 en 1830/2003

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.
Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Versie: 2 Uitgifte: 17.03.2015	Opgestelde door: Nutricert GCV Goedgekeurd door: PRIMA FOOD
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	