

	PRODUCTSPECIFICATIE SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Datum uitgifte / Date d'émission: 12.02.2015
	Kipsalade greek style - Salade de poulet greek style	Artikelnummer / Numéro de l'article: 4272100

1. LEVERANCIERGEGEVENS / COORDONNÉES DU FOURNISSEUR

Naam / Nom:	Salsa Food Group
Adres / Adresse:	Bisschoppenhoflaan 565 2100 Deurne België / Belgique
Telefoon / Téléphone:	0032(0)3/325 81 81
Fax:	0032(0)3/326 14 32
E-mail:	info@salsafoodgroup.be
Website:	www.salsafoodgroup.be
Ondernemingsnummer / Numéro de l'entreprise:	BE 0422.578.520

Commercieel verantwoordelijke / Responsable commercial:	Customer Service
E-mail:	customer.service@salsafoodgroup.be
Telefoonnummer / Numéro de téléphone:	+32 (0) 2 582 81 34
Kwaliteitsverantwoordelijke / Responsable qualité	QA/QC
E-mail:	kwaliiteit@salsafoodgroup.be
Telefoonnummer / Numéro de téléphone:	+32 (0) 2 582 81 34

2. PRODUCTGEGEVENS / IDENTIFICATION DU PRODUIT

Productnaam / Nom du produit:	Kipsalade greek style Salade de poulet greek style
Houdbaarheid bij levering (dagen):	23 dagen
Conservation à la livraison (jours):	23 jours
Koel bewaren / tenir au frais (max):	0 - 4 °C
Na opening, beperkt houdbaar / après ouverture, conservation limitée	

Artikelnummer / Numéro de l'article	Nettogewicht / Poids net	Brutogewicht / Poids brut	EAN-code / Code EAN
4272100	1,25 kg	1,33 kg	054 13739 00710 6

3. INGREDIËNTENLIJST / DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS

Ingrediënten:

kip (38%); hittebehandeld zuivelproduct (17%) (MELK, gemodificeerd zetmeel, rundergelatine, ferment); raapzaadolie; Ei; komkommer; tomaat; water; azijn; tzatziki (1.5%) (kruiden, natuurlijk aroma (bevat: MELK)); Elgeel; specerijen; suiker; zout; ui; aardappel; MOSTERD; citroensap; citroenolie; gistextract; kippenbouillon (bevat: SELDERIJ); stabilisatoren (E412, E415); voedingszuren (azijnzuur, melkzuur, citroenzuur); conserveermiddelen (E202, E211)

Allergenen:

Bevat: melk (incl lactose), selderij, mosterd, ei

Gemaakt in een bedrijf waar ook gluten, schaaldieren, vis, soja, lupine, weekdieren, verwerkt worden

Ingrédients:

poulet (38%); produit laitier pasteurisé (17%) (LAIT, amidon modifié, gélatine de boeuf, ferment); huile de colza; OEUF; concombre; tomate; eau; vinaigre; tzatziki (1.5%) (plantes aromatiques, arôme naturel (contient: LAIT)); jaune d'OEUF; épices; sucre; sel; oignon; pomme de terre; MOUTARDE; jus de citron; huile de citron; extrait de levure; bouillon de poulet (contient: CELERI); stabilisants (E412, E415); acidifiants (acide acétique, l'acide lactique, l'acide citrique); conservateurs (E202, E211)

Allergènes:

Contient: lait (incl lactose), céleri, moutarde, oeuf

Fabriqué dans une usine où l'on utilise aussi: gluten, crustacés, poisson, soja, lupin, mollusques,

4. VOEDINGSWAARDE / VALEUR NUTRITIVE (berekend per 100g) / (calculée par 100g)

Energie / énergie:	792 kJ 191 kcal
Vetten / lipides:	14,7 g
Verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	1,9 g
Koolhydraten / glucides:	3,8 g
Suikers / Sucres:	2,5 g
Eiwitten / Protéines:	10,5 g
Zout / Sel:	1,1 g

5. GGO's - BESTRALING / OGM - IONISATION

* Salsa Food Group wil geen ingrediënten gebruiken, die afkomstig zijn van GGO's.

Op basis van onze leveranciersspecificaties verklaren we dat dit artikel geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de Europese verordeningen 1829/2003 & 1830/2003.

* De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.

* Salsa Food Group ne veut pas utiliser des ingrédients issus d'OGM.

À base des spécifications des fournisseurs on déclare que ce produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les Règlements Européens 1829/2003 & 1830/2003.

* Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.

6. PRIMAIRE VERPAKKING / EMBALLAGE PREMIE

De directe verpakking is conform de Europese Verordening 1935/2004.

L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.

7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS / SPÉCIFICATION MICROBIOLOGIQUE

Parameter Paramètre	Doel Cible	Tolerantie Tolérance	TGT - THT DLC
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal / Nombre total de germes aérobics psychrotrophes	10^5	10^6	10^7
Melkzuurbacteriën / Bactéries lactiques	10^3	10^5	10^7
Gisten / Levures	10^3	10^4	10^5
Schimmels / Moisissures	10^2	10^3	10^3
Listeria monocytogenes (*)	afwezig in 25g absent / 25g	< 100/g	10^2 /g

- (a) Wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^6 /g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan homofermentatieve melkzuurbacteriën gaat.
Quand le nombre total de germes aérobics psychrotrophes dépasse à al fin de la durée de conservation la valeur indicative de 10^6 /g, on ne peut déclarer le produit impropre que lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que les bactéries lactiques (homofermentatives).
- (b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10^7 /g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
Lorsque le nombre de bactéries lactiques sur DLC > 10^7 /g la denrée alimentaire ne peut être déclarée impropre qu'à condition que soient apparues des déformations sensorielles inacceptables.
- (c) Afhankelijk van de uitgroeimogelijkheden - bepaald door de intrinsieke en extrinsieke factoren van het levensmiddel en de houdbaarheidstermijn - dient de tolerantiewaarde zodanig aangepast te worden dat de richtwaarde '100 kve/g' op het einde van de houdbaarheid nog kan gegarandeerd worden.
En fonction des possibilités de développement - déterminées par les facteurs intrinsèques et extrinsèques de la denrée alimentaire et de la durée de conservation - la valeur de tolérance doit être adaptée de manière à ce que la valeur indicative '100 ufc/g' puisse être garantie à la fin de la durée de conservation.
- (*) **Wettelijke basis voor Listeria monocytogenes / Base légale pour Listeria monocytogènes:**
EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.2 en 1.3
Règlement CE N° 2073/2005: critères de sécurité des denrées alimentaires catégorie 1.2 et 1.3

Opgemaakt door / Fait par:

Anne Costermans

anne.costermans@salsafoodgroup.be