

TECHNISCHE FICHE

Paling in't groen

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Paling in't groen				
Gewicht per stuk:	400g	2,2kg			
Artikelnummer:	555	554			
EAN-code:	5413109005558	5413109005541			

Leverancier:

Naam:	Quality Food Group NV
Adres:	Drevendaal 4, 2860 Sint-Katelijne-Waver (België)
E-mail:	info@qualityfoodgroup.be
Tel:	015/ 31 01 31
Fax:	015/ 31 43 33

Producteigenschappen:

INGREDIENTEN:

(+/- 45%) paling (VIS, SOJA), water, ajuin, peterselie, spinazie, gemodificeerd zetmeel, citroensap, witte wijn, kervel, zurkel, bouillon (zout, glucosestroop, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, GARNAALPOEDER (SCHAALDIEREN), salmiak), zout, witte peper, nootmuskaat, provencaalse kruiden (pepers, kruiden (rozemarijn, majoraan, tijm), oregano, aromazout (zout, specerijen (SELDERZAAD), smaakversterker: mononatriumglutamaat, ui, kruiden)

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur:	In koeling 7°C
Houdbaarheid:	5 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)
Traceerbaarheid:	Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket
Verpakking:	PP schaal / vacuumzak Zachte bovenfolie Licht gevacuümeerd geseald Gepasteuriseerd na verpakken
Distributie:	Eigen transport gekoeld 7°C

Bereidingswijze van het product:

Micro-golfoven:	In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen.
Combi-steamer:	In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.
Braadpan:	Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.

Nutritionele samenstelling (100g):			
	Energie	144	kJ
		58	Kcal
	Vetten	4,79	g
	Waarvan verzadigde vetzuren	0,95	g
	Koolhydraten	3,26	g
	Waarvan suikers	0,69	g
	Eiwitten	7,88	g
	Zout	0,55	g

Microbiologische richtwaarden:			
	Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	< 10 000 000	kve/g
	Bacillus cereus	< 100 000	kve/g
	Sulfiet-reducerende anaëroben	< 100 000	kve/g
	Melkzuurbacteriën	< 10 000 000	kve/g
	Gisten & schimmels		
	Gisten	< 100 000	kve/g
	Schimmels	Afwezig	
	Salmonella op 25g	Afwezig	
	Listeria monocytogenes op 25g	Afwezig	

GGO Declaratie:	
Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003	

Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie							
OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C	OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Tarwe		X		Hazelnoten			X
Rogge		X		Walnoten			X
Haver			X	Pistachnoten			X
Gerst		X		Macadmianoten			X
Schaaldieren	X	X		Cashewnoten			X
Ei		X		Pecannoten			X
Vis	X	X		Paranoten			X
Aardnoten (pindanoten)			X	Selder	X	X	
Soja	X	X		Mosterd		X	
Melk		X		Sesamzaad			X
Lactose		X		Zwaveloxide en sulfieten		X	
Noten			X	Lupine			X
Amandelnoten			X	Weekdieren		X	

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

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 aanpassing van diverse parameters.

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,