



Technische fiche

Witloof in kaassaus met ham

Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Witloof in kaassaus

Gewicht per stuk:	3 kg	2,2kg	500g
Artikelnummer:	0800	0801	0802
EAN-code:	5413109008009	5413109008016	5413109008023

Leverancier:

Naam: Quality Food Group

Tel : 015/ 31 01 31

Adres: Drevendaal 4
2860 St. Katelijne Waver

Fax: 015/ 31 43 33

Land: België E-mail: info@qualityfoodgroup.be

Producteigenschappen:

NL Ingrediënten: Kaassaus (water, kaassausmix (TARWEbloem, creamer (ongeharde palmolie, LACTOSE, MELKeiwit), gehard palmvet, glucosesiroop, gemodificeerd maiszetmeel (E1422), zout, smaakversterker E621, natuurlijk aroma (E621), aroma (E621) (E631) (E627) (E150c), gistextract, plantaardig eiwithydrolysaat (SOJA), specerij, aardappelzetmeel, uien-olie), emmental (MELK, zout, melkzuur, stollingsmiddel, antiklontermiddel; zetmeel), room (MELKbestanddelen, stabilisatoren: lactaat (E327), carrageenaat (E407), alginaat (E401), Johannesbroodpitmeel (E410), gruyere (MELK, zout, MELKzuurfermenten, dierlijk stremsel), zout, zuurteregelaar (E202, E211, E262), muskaatnoot.) witloof +/-32%, ham +/-16% (varkenvlees, water, zout, dextrose, maltodextrine, stabilisatoren E450, E451, E452 en E407, antioxidant E300 en E316, conserveermiddelen E250 en E262, smaakversterker E621, specerijextracten, aroma)

In ons bedrijf wordt gewerkt met: gluten, schaaldieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd, weekdieren, ei.

FR Ingrédients: Sauce au fromage (eau, sauce au fromage mix (farine de BLE, colorant à café (pétrole non de palme hydrogénée, LACTOSE, protéines de LAIT), durci la graisse de palme, sirop de glucose, amidon de maïs modifié (E1422), sel, exhausteur de goût E621, arôme naturel (E621), arôme (E621) (E631) (E627) (E150c), extrait de levure, hydrolysat de protéines végétales (SOJA), condiment, pomme de terre, huile d'oignon), emmental (LAIT, sel, acide lactique, coagulant, anti-agglomérant; amidon), crème (des solides du LAIT, stabilisants: lactate (E327), carraghénate (E407), l'alginate (E401), gomme (E410), le gruyère (LAIT, sel, ferments lactiques, de la présure animale), sel, correcteur d'acidité (E202, E211, E262), la noix de muscade.) chicorée +/-32%, jambon +/-16% (viande porc, eau, sel, dextrose, maltodextrine, stabilisateur E450, E451, E452, E407, antioxydant E300, E316, conservateur E250, E262, exhausteur de goût E621, extrait d'épice, arôme)

Dans notre société a travaillé avec: gluten, crustacés, poissons, soja, lait, céleri, moutarde, mollusques, œufs.

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur: In koeling 2°C – 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
Zachte boven folie
Licht gevacuümeerd gesealed
Gepasteuriseerd na verpakken

Distributie: Eigen transport gekoeld 2°C – 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:

		Per 100 g
Energie	305.96	kJ
	72,73	Kcal
Vetten	4,06	(g)
Waarvan verzadigde vetzuren	0,82	(g)
Koolhydraten	4,47	(g)
Waarvan suikers	0,62	(g)
Eiwitten	4,44	(g)
Zout	1,11	(g)

Microbiologische richtwaarden:

Totaal aëroob mesofiel kiemgetal	< 100 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g
Sulfiet-reducerende anaëroben	< 10 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g
Gisten & schimmels	
Gisten	< 100 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g
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 en 1830/2003

Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie

OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	
Eieren en producten op basis van eieren		X	
Vis en producten op basis van vis		X	
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			X
Soja en producten op basis van soja	X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten		X	
Selderij en producten op basis van selderij		X	
Mosterd en producten op basis van mosterd		X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l [uitgedrukt als SO ₂ .]			X
lupine en producten op basis van lupine			X
weekdieren en producten op basis van 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,