



Technische fiche

Kalfsfricassee

Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Kalfsfricassee

Gewicht per stuk: 2,2 kg 400g

Artikelnummer: 0606 0643

EAN-code: 5413109006067 5413109006432

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: Kalfsvlees (+/-40%), water, room (MELKbestanddelen, stabilisatoren: lactaat (E327), caragaat (E407), aglugaat (E401), johannasbroodpitmeel (E410)), champignons, soepballetjes (kippenvlees 65%, water, tarwebloem, SOJA-eiwit, zout, kruiden en specerijen, (bevat SOJA, MOSTERD), ui, suiker, groenten, antioxidant E330, voedingszuur E330, stablisator E450-E451, smaakversterker E621 (bevat GLUTEN), gemodificeerd zetmeel, ragoutmix (tarwebloem, zout, aroma (bevat SOJA), smeekeversterker E621, specerijen, uienpoeder, MELKpoeder, verdikkingsmiddel E466), verdikkingsmiddel (Vetpoeder (gehydrogeneerde palm vet, LACTOSE, MELKeiwit), vet poeder (palm vet, glucosestroop, MELKeiwitten, stabilisator E451, gemodificeerd zetmeel E1422, magere MELKpoeder, zetmeel, zout, suiker, maltodextrine, aroma (bevat MELK), bouillon (Zout, smaakversterker: mononatriumglutamaat, aroma's, kippenpoeder, maltodextrine, suiker, salmiak, kippenbouillonpoeder, ui, kleurstof: curcumine, specerijextract.), kruiden en specerijen.

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

FR Ingrédients: Veau (+/- 40%), eau, crème (substances LAITières, stabilisateurs lactate (E327), cara va (E407), aglugaat (E401), johannasbroodpitmeel (E410)), champignons, quenelles de soupe (poulet 65%, eau, farine de blé, protéines de SOJA, sel, herbes et épices (contient SOJA, MOUTARDE), oignon, sucre, légumes, E330 antioxydant, amidon acide E330, stablisator E450-E451, exhausteur de goût E621 (contient GLUTEN), modifiée, ragoutmix (farine blé, sel, saveur (contient SOJA), prie amplificateur E621, épices, poudre d'oignon, poudre de LAIT, épaississant E466), épaississant (poudre de graisse (hydrogénée graisse de palme, LACTOSE, protéines LAIT), poudre de graisse (graisse de palme, sirop de glucose, protéines LAIT, stabilisant E451, E1422 d'amidon modifié, poudre de LAIT, amidon, sel, sucre, maltodextrine, arôme (contient LAIT), bouillon (sel, exhausteur de goût: glutamate monosodique, arômes, poudre de poulet, maltodextrine, sucre, chlorure d'ammonium, poudre de poulet, oignon, lcoloration :. curcumine, extrait d'épice), herbes et épices

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 bovenfolie

Licht gevacuümeerd geseald

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	530,46	kJ
	125,66	Kcal
Vetten	7,26	(g)
Waarvan verzadigde vetzuren	4,24	(g)
Koolhydraten	3,63	(g)
Waarvan suikers	0,49	(g)
Eiwitten	11,41	(g)
Zout	1,96	(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
Liseria 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	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,