



PRODUCTSPECIFICATIE

Art. nr.	H122
Productnaam en verpakking	Bolognese Classico (15 x 150 g)
EAN verkoopeenheid	5413835392090
Intrastat	21039090

1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE



Productbeschrijving

Een klassieke bolognese saus, op basis van zongerijspte tomaten, groenten, Italiaanse kruiden en met 20% gebakken rundsgehakt.

Ingrediëntendeclaratie

Tomaat, rundsvlees (20%), water, ui, champignon, wortelen, rode paprika, margarine (plantaardige olie (palm, koolzaad), water, emulgatoren: **soja**lecithine en mono-en diglyceriden van vetzuren, suiker, aromas), tarwebloem (**gluten**) zout, suiker, aromatische plantenextracten, tomatenaroma.

Aard

Gepasteuriseerde saus in microgolfbestendige doypack.

Allergenen: gluten, soja.

Houdbaarheid: 24 maanden vanaf productiedatum, in de originele gesloten verpakking op kamertemperatuur.

Bereiding:

- Microgolfoven : gesloten zakje ± 30 sec. opwarmen (450 W), omdraaien en opnieuw 30 sec.
- Combisteamer : de gesloten zak op max. 100°C gedurende +/- 4 min verwarmen met stoom.
- Kookpot of pan : de saus al roerend in pan verwarmen.
- Bain-marie : de gesloten zak +/- 6 min. verwarmen in heet water.

2. SENSORISCHE PARAMETERS

Aspect	Half vloeibare saus met stukjes rundsvlees.
Kleur	Rood.
Smaak	Smaak van tomaten, kruiden en vlees.

3. ALLERGENEN

Allergenen	Aanwezig (ja/neen)	Allergenen	Aanwezig (ja/neen)
Melk en afgeleiden	Neen	Gluten	Ja
Eieren	Neen	Sulfieten	Neen
Vis	Neen	Soja	Ja
Schaaldieren	Neen	Lupine	Neen
Weekdieren	Neen	Pinda's	Neen
Mosterd	Neen	Schaalvruchten	Neen
Selder	Neen	Sesamzaadjes	Neen



4. VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Doelwaarde (per 100 g)
Energetische waarde	93 kcal/388 kJ
Vetten	5,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	3,4 g
Koolhydraten	6,0 g
waarvan suikers	4,0 g
Eiwitten	5,5 g
Zout	1,50 g

Alle chemische data zijn berekende waarden.

5. FYSICO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN:

- gecertificeerd GMO-vrij.
- bestraling: dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.
- contaminanten: Product conform met de Europese reglementering 1881/2006 en haar modificaties

6. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

Parameter (onderzoekmethode)	Toleranties (cfu/g)
Totaal mesofiele aerobe kiemen	<100 ufc/g
Thermotolerante coliformen	< 10 ufc/g
Anaerobe sulfiet reducerende bacteriën	< 10 ufc/g

7. VERPAKKING

Gegevens	Handelseenheid (TU)
EAN verkoopenheid	5413835392090
Inhoud (stuks)	15 x 150 g
Aard verpakking	Kartonnen omdoos
Afmeting verpakking	298 x 185 x 75 mm
Gewicht lege verpakking	110 g

8. WETTELIJKE VERKLARING

Dit product en het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

Opgemaakt te Diest dd. 01.09.2018	
-----------------------------------	--