



Signature Foods®

PRODUCTSPECIFICATIE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1. IDENTIFICATION PRODUIT

| | | | |
|---|-----------------------|---------|--------------|
| Artikelnummer(s) N°(s) article | 002411 | | |
| Merk(en) Marque(s) | Fresh pack | | |
| Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale | Garnalen Crevettes | | |
| Wettelijke verkoopsbenaming Dénomination de vente légale | Garnalen Crevettes | | |
| Verkoopseenheid Unité de vente | 6 x 145 | in/en g | met/avec "e" |
| EAN-code CU Code EAN CU | 5411153012430 | | |
| EAN-code TU Code EAN TU | 15411153012437 | | |
| Intrastatcode Code Intrastat | 16052110 | | |

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2. IDENTITE DU FOURNISSEUR

| | Bedrijf Enterprise | Contactpersonen Personnes de contact | Commerieel Commercial | Kwaliteit Qualité |
|-----------------|--|--|--|-------------------------|
| Naam / nom | Signature Foods Belgium | Naam/ nom | Customer Service | Leen Ghielens |
| Adres / adresse | Steenweg op Tielen 53 2300 Turnhout | Functie/ fontion | Customer Service | Manager QA/QC |
| Tel | 014/42.61.11 | Tel / GSM | 014/42.61.11 | 014/42.61.11 |
| | | E-mail | Customerservice.Turnhout@Signaturefoods.com | info@signaturefoods.com |

| | |
|--|-----------------|
| Erkennings-/ registratienummer N° agrément / enregistrement | B947 / VE3037 |
| Ondernemings-nummer Numéro d'entreprise | BE 0419.762.847 |

| Crisis / Crise | |
|-------------------|---------------------------------|
| Tel 24/24h - 7/7d | Food security: 0032 2 268 88 50 |
| E-mail | info@signaturefoods.com |

3. PRODUCTSAMENSTELLING 3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket

3.1 Liste des ingrédients dans toutes les langues de l'étiquette

GARNAAL (45%)[roze GARNAAL (92%), grijze GARNAAL (8%), aroma (appel-extract)]; raapzaadolie; EI; water; Elgeel; suiker; azijn; MOSTERD; zout; bouillon (bevat: VIS); specerijen; voedingszuren (azijnzuur, melkzuur, citroenzuur); conserveermiddelen (E202, E210); stabilisatoren (E412, E415)

CREVETTE (45%)[CREVETTE rose (92%), CREVETTE grise (8%), colorants (E150, E153, E162)]; huile de colza; OEUF; eau; jaune d'OEUF; sucre; vinaigre; MOUTARDE; sel; bouillon (contient: POISSON); épices; acidifiants (acide lactique, acide acétique, acide citrique); conservateurs (E202, E210); stabilisants (E412, E415)

Gemaakt in een bedrijf waar ook glutenhoudende granen, soja, melk, selderij, sesam, lupine, weekdieren verwerkt worden.

Fabriqué dans un atelier où l'on utilise céréales contenant du gluten, soja, lait, céleri, sésame, lupin, mollusques .

3.2 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO's / Ingrediënten onderworpen aan bestraling

3.2 OGM et ingrédients issus d'OGM / Ingrédients soumis à ionisation

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003

Ja / Oui

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation

Ja / Oui

4. VOEDINGSWAARDEN 4. VALEURS NUTRITIVES

| PER 100g, zoals gedeclareerd PAR 100g, comme déclarées | eenheid / unités | gemiddeld per 100 g berekend en moyenne par 100 g calculé |
|---|------------------|--|
| Energetische waarden / Valeurs énergétiques | kcal | 340 |
| | kJ | 1397 |
| Vetten / Matières grasses | gram(me) | 32,4 |
| waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés | gram(me) | 3,1 |
| Koolhydraten / Glucides | gram(me) | 2,6 |
| waarvan suikers / dont sucres | gram(me) | 1,8 |
| Voedingsvezels / Fibres alimentaires | gram(me) | 0,1 |
| Eiwitten / Protéines | gram(me) | 9,1 |
| Natrium / Sodium | gram(me) | 0,6 |
| Zout (= Natrium x 2,5) / Sel (= Sodium x 2,5) | gram(me) | 1,5 |

5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES
5. LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

5.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden
5.1 Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés | Aanwezig als ingrediënt Présent comme ingrédient | verantwoordelijk ingrediënt - ingrédient responsable | Aanwezig t.g.v. mogelijke ongewilde kruisbesmetting Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire |
|--|---|--|--|
| Glutenhoudende granen (1) Céréales contenant du gluten (2) | nee/ non | | ja/oui |
| Schaaldieren Crustacés | ja/ oui | zie/voir 3.1 | ja/oui |
| Eieren Oeufs | ja/ oui | zie/voir 3.1 | ja/oui |
| Vis Poissons | ja/ oui | zie/voir 3.1 | ja/oui |
| Aardnoten Arachides | nee/ non | | nee/non |
| Soja Soja | nee/ non | | ja/oui |
| Melk, uitgezonderd lactose Lait, exclusif lactose | nee/ non | | ja/oui |
| Lactose Lactose | nee/ non | | ja/oui |
| Schaalvruchten (3) Fruits à coques (4) | nee/ non | | nee/non |
| Selderij Céleri | nee/ non | | ja/oui |
| Mosterd Moutarde | ja/ oui | zie/voir 3.1 | ja/oui |
| Sesamzaad Graines de sésame | nee/ non | | ja/oui |
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO2 Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg exprimés en SO2 | nee/ non | | nee/non |
| Lupine en producten op basis van lupine Lupin | nee/ non | | ja/oui |
| Weekdieren Mollusques | nee/ non | | ja/oui |

(1) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

(2) blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

(3) amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

(4) amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN
6. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

| 6.1 Houdbaarheid 6.1 Durée de conservation (DC) | Eenheid | Minimum | Maximum |
|--|----------------|---------|---------|
| Houdbaarheid bij levering DC après livraison | Dagen Jours | 21 | / |
| Temperatuur bij aankomst Température à la livraison | ° C | 0 °C | 7 °C |
| Temperatuur van bewaren Température de conservation | ° C | 0 °C | 7 °C |

| 6.2 Aanduiding van de houdbaarheid 6.2 Indication de la durée de conservation | | |
|--|---|---------------------------------|
| Houdbaarheidsaanduiding d.m.v. Mention de la date de péremption j.m.a. | dag / maand / jaar jour / mois / année | Voorbeeld / Exemple: 20-05-2010 |
| Houdbaarheidsaanduiding op Mention de la date de péremption | consumenteneenheid / unité consommateur | |

7. PRODUCTKENMERKEN
7. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

| Micro-organisme | Target | Tolerance | Use by date / Best before date |
|--|--|-----------------|--|
| Aëroob psychrotoof kiemgetal Germes aérobies psychrotrophes | 3×10^5 | 3×10^6 | 3×10^7 |
| Melkzuurbacteriën Lactobacilles | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^7 |
| Gisten Levures | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^5 |
| Schimmels Moisissures | 3×10^2 | 3×10^3 | Geen zichtbare schimmelvorming Pas de formation de moisissure visible |
| Enterobacteriaceae | 3×10^2 | 3×10^3 | NVT N/A |
| E. coli | < 50 | 3×10^2 | 3×10^3 |
| Salmonellae spp. | Afwezigheid in 25g Absence en 25 g | | |
| Listeria monocytogenes | Afwezigheid in 25 g Absence en 25 g | < 100/g | 100 |

8. KENMERKEN VERPAKKING EN AANLEVERINGSCONDITIES
8. CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE ET LES CONDITIONS DE LIVRAISON

| 8.1 Verpakking | | | | |
|----------------------------|--------------|--|--------|-----------|
| 8.1 Emballage | | | | |
| omschrijving / description | L (mm) | B (mm) | H (mm) | Tarra (g) |
| Pot / Barquette | 100 | 100 | 48 | 12,5 |
| Secundaire verpakking | | | | 918,0 |
| 8.2 Secundaire verpakking | | | | |
| 8.2 Emballage secondaire | | | | |
| niveau | omschrijving | | | |
| 2 | Tray | aantal primaire verpakkingen per secundaire verpakking: nombre d'emballages primaires par emballage secondaire: | | 6 |
| 3 | Euro Pallet | max aantal secundaire verpakkingen per laag: nombre maximum d'emballages secondaires par couche: | | 25 |
| | | max aantal lagen per pallet: nombre maximum de couches par palette: | | 5 |

9. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID
9. DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

10. UPDATES
10. MISES À JOUR

| | | | |
|-----------------|-----------|------------------|-----------|
| Opgesteld door: | Kwaliteit | Versiedatum: | 6/03/2020 |
| Etabri par: | Qualité | Date de version: | |