

## 1. Productspecificatie

Productnaam :	Chicken Paprika
Productomschrijving :	Gemarineerde kippenblokjes

## 2. Leverancier

### 2.1 Gegevens

Naam :	Teker Bvba
Contactpersoon:	Teker Huseyin
Adres :	Ten Bergstraat 3A, 2830 Willebroek
Land :	België
Telefoon :	03/886.49.11
Fax :	03/886.49.11
Erkennings- en/of registratienummer :	UD 3028-H
Is de verpakkingsplaats hetzelfde als productieplaats? <i>Indien nee, vermeld naam, adres, land, tel, fax en erkennings- en/of registratienummer van het verpakkingsbedrijf.</i>	JA
Emergency contact (24h/24h)	0475/49.47.46

## 3. Ingrediënten

### 3.1 GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) n° 1830/2003 :

Ja / Nee

### 3.2 Straling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling volgens Richtlijnen 1999/2/EG :

Ja / Nee

### 3.3 Lijst met ingrediënten

Kippenvlees (75%), marinade (water, zonnebloemolie, zout, specerijen (bevat **selderij**), dextrose, (natuurlijke) aroma's, groenten (ui, knoflook), voedingszuur : E640, E640 (ii), antioxidant : E300). Kan eventueel sporen bevatten van gluten, soja, ei, melk en mosterd.

### 3.4 Verplicht bijkomend te etiketteren

/

## 4. Ingrediënten

**4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden cfr. VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011**

<b>Allergenen aanwezig:</b>	Selderij en eventueel sporen van gluten, soja, ei, melk en mosterd
-----------------------------	--

## 5. Voedingswaarde

### 5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
<b>Energetische waarde</b>	kcal	169
<b>Energetische waarde</b>	KJ	706
<b>Eiwitten</b>	Gram	17,1
<b>Koolhydraten</b>	Gram	0,7
Suikers	Gram	0,4
<b>Vetten</b>	Gram	10,9
Verzadigd	Gram	1,8
<b>Zout</b>	Gram	1,06

## 6. Kwaliteit

### 6.1 Organoleptische test

Geur / smaak      Gekruid / gemarineerd rood kippenvlees

De producten werden onderworpen aan metaaldetectie:

Ja / Nee

### 6.2 Microbiële kenmerken

Parameter	n	c	na productie		einde houdbaarheid
			m	M	
Aëroob kiemgetal (psychotroof)	5	1	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g*
E. coli	5	2	500 cfu/g	5.000 cfu/g	-
Salmonella spp.	5	0	-	afwezig in 25g	-
Thermotolerante Campylobacter spp.	5	0	-	100 cfu/g	-
Melkzuurbacteriën	-	-	-	-	10.000.000 cfu/g**
Listeria monocytogenes	-	-	-	-	100

\*geen afkeurcriterium indien te wijten aan melkzuurbacteriën. Enkel afkeuren bij onaanvaardbare sensorische afwijkingen.

\*\*Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT < 10<sup>7</sup> CFU/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

## 7. Logistiek

### 7.1 Lotaanduiding

Geef voorbeeld :  
Productiecode (170907) + artikelnummer (402)

Lotaanduiding op :  
~~Iedere~~ portie / verkoopseenheid / ~~om~~verpakking / andere : .....

Manier van aanbreng :  
~~Inkjet~~ / etiket / ~~laser~~ / andere : .....

## 7.2 Traceerbaarheid

Positie van lotcode op verpakking :  
Op etiket

Traceerbaarheid tot grondstoffen :  
Ja / Nee

Traceerbaarheid tot verpakkingsmateriaal :  
Ja / Nee

## 7.3 Bewaarcondities

	Gekoeld	Diepvries
Bewaartemperatuur	4°C	-18°C

Bewaaromstandigheden na openen :  
Na openen meteen bereiden en consumeren. Verhitten tot in de kern voor consumptie. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen

## 7.4 Verpakking en houdbaarheid

Type verpakking	Houdbaarheid
	Gekoeld : verpakkingsdatum + 5 dagen MAP (50% CO <sub>2</sub> / 50% O <sub>2</sub> ) : verpakkingsdatum + 10 dagen Vacuüm : verpakkingsdatum + 10 dagen Diepvries : invriesdatum + 1 jaar

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n°1935/2004 en nr. 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen.

Ja / Nee

Houdbaarheidsaanduiding dmv. :  
Dag-Maand-Jaar / Anders ?  
Indien anders, hoe ?

Manier van aanbrenghing :  
Inkjet / etiket / laser / andere : .....