 DELIMEAL	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 1 / 6

Datum: 27/03/2023

PRODUCTNAAM:

Kervelsoep

INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:

60920600

INGREDIËNTEN:

Ingrediënten van het gebruiksklare product: water, kervel 9%, prei, uien, bouillon (zout, gistextract, zetmeel, groente-extracten (**SELDERIJ**, uien, tomaten, wortelen, bloemkool, champignons, lavas, knoflook), plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem), uienpoeder, knoflook, suiker, kruiden, specerijen, specerij-extracten), gemodificeerd zetmeel, **TARWE**bloem, rundvleesextract (rundvlees, zout), zout, peper.

ALLERGENEN:

Bevat: gluten (tarwe) en selderij.

Geproduceerd in een bedrijf waar volgende allergenen verwerkt worden: glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut), schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk (incl. lactose), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij, mosterd, sesamzaad, sulfieten en weekdieren.

GEWICHT:

900g e (geconcentreerd)

HOUDBAARHEID:

18 maanden na productiedatum.

BEWAARINSTRUCTIES:


Indien diepgevroren: product bewaren bij min. -18°C tot de aangegeven houdbaarheidsdatum. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Indien ontdooid of verpakking open: product bewaren in de koelkast (max. 4°C) gedurende max. 3 dagen.

Indien warm: product onmiddellijk consumeren.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 2 / 6

MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:

Categorie: 6A - 2 (BBD)

Zie GMP 13-03-W-01- Bacteriologische normen eindproducten.

Categorie is bepaald volgens de microbiologische richtlijnen van Universiteit Gent 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

VOEDINGSWAARDEN:

	100 g *
Energie (kJ)	89
Energie (kcal)	21
Vetten (g)	0,6
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,0
Koolhydraten (g)	2,6
waarvan suikers (g)	0,8
Vezels (g)	0,7
Eiwitten (g)	1,0
Natrium (g)	0,34
Zout (g)	0,84

* Na toevoeging van water.

De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen iets afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

BEREIDINGSADVIES:

Voeg 1,8L water bij de inhoud van dit pakje om 2,7L soep te bekomen. Verwarm eerst matig om het blokje te ontdooien. Roer af en toe. Breng daarna aan de kook.

METAALDETECTIE:

Ja


GMO / IONISATIE:

Dit product hoeft niet als GMO gelabeld te worden in overeenstemming met de wetgevingen 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product alsook zijn grondstoffen werden niet onderworpen aan ionisatie.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 3 / 6

CERTIFICATEN:

IFS
ACS

VERPAKKING:

De verpakking van het product voldoet aan verordeningen 10/2011, 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Primaire verpakking: schaal 2227-1H evolve

Secundaire verpakking (productlabel: etui, etiket): etiket

Tertiaire verpakking: afmetingen omkarton (LxBxH) in mm: 351 x 238 x 147

Aantal stuks / karton: 6

Aantal kartons / europallet: 110

Pallethoogte: < 1,85m


Geldigheid specificatie:

Onder voorbehoud, deze specificatie is gebaseerd op de huidige leveranciers specificaties.

Delimeal behoudt het voorrecht deze specificatie aan te passen tot de definitieve afsluiting van het contract.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Specification	Datum 05/08/2019
		Pag. 4 / 6

NOM DU PRODUIT:

Potage de cerfeuil

NUMÉRO INTERNE DELIMEAL:

60920600

INGRÉDIENTS:

Ingrédients du produit prêt à la consommation: eau, cerfeuil 9%, poireau, oignons, bouillon (sel, extrait de levure, amidon, extrait de légumes (**CÉLERI**, oignons, tomates, carottes, chou-fleur, champignons, livèche, ail), huile végétale (colza, tournesol), oignons en poudre, ail, sucre, plantes aromatiques, épices, extrait d'épices), amidon modifié, farine de **BLÉ**, extrait de viande de bœuf (viande de boeuf, sel), sel, poivre.

ALLERGÈNES:

Contient: du gluten (blé) et du céleri.

Produit dans une entreprise où sont traités les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites et mollusques.

POIDS:

900g e (concentré)

DATE DE PEREMPTION:

18 mois après la date de production.

CONSEIL DE CONSERVATION:


Si le produit est congelé : conserver à min. -18°C jusqu'à la date de péremption mentionnée. Ne pas recongeler après décongélation.

Si le produit est décongelé ou l'emballage est ouvert : conserver au frigo (max. 4°C) pendant max. 3 jours.

Si le produit est chaud : consommer immédiatement.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Specification	Datum 05/08/2019
		Pag. 5 / 6

VALEURS MICROBIOLOGIQUES:

Catégorie : 6A - 2 (BBD)

Voir GMP 13-03-W-01- Normes bactériologique des produits finis.

La catégorie est déterminée selon les directives microbiologiques de l'Université de Gand 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

VALEURS NUTRITIONNELLES:

	100 g *
Energie (kJ)	89
Energie (kcal)	21
Matières grasses (g)	0,6
dont acides gras saturés (g)	0,0
Carbohydrates (g)	2,6
dont sucres (g)	0,8
Fibres alimentaires (g)	0,7
Protéines (g)	1,0
Sodium (g)	0,34
Sel (g)	0,84

* Après ajout d'eau.

Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent être légèrement différentes en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

PRÉPARATION:

Ajoutez 1,8L d'eau au contenu de ce paquet pour obtenir 2,7L de potage. Chauffez à feu doux pour dégeler le bloc. Remuez de temps en temps. Portez ensuite à l'ébullition.

DETECTION DE METAUX:

Oui


OGM / IONISATION:

Ce produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit ainsi que les matières premières qui le composent ne sont pas soumis à ionisation.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Specification	Datum 05/08/2019
		Pag. 6 / 6

CERTIFICATS:

IFS
ACS

EMBALLAGE:

L'emballage du produit est conforme aux règlements 10/2011, 1935/2004 et 2023/2006 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Emballage primaire: barquette 2227-1H evolve

Emballage secondaire (étiquetage: étui, étiquette): étiquette

Emballage tertiaire: dimensions carton (LxLxH) en mm: 351 x 268 x 147

Nombre de pièces / carton: 6

Cartons / palette: 110

Hauteur des palettes: < 1,85m

Validité de la spécification :

Sous réserve, cette spécification est basée sur les spécifications de nos fournisseurs actuels.

Delimeal se réserve le droit d'adapter cette spécification jusqu'à la clôture définitive du contrat.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	