Datum: 10/03/2022

PRODUCTNAAM:

Vlaamse stoverij

INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:

65104000

INGREDIËNTEN:

Rundstoofvlees 45% (rundvlees, zetmeel, zout, palmolie), water, uien, rundvleesextract (rundvlees, zout), gemodificeerd zetmeel, mosterd (water, **MOSTERD**zaad, azijn, zout, voedingszuur: citroenzuur), tomatenconcentraat, suiker, **TARWE**bloem, zonnebloemolie, zout, groentebouillon (maltodextrine, zetmeel, groentepoeders (prei, wortelen, uien), plantaardige olie (koolzaad/zonnebloem), kruiden en specerijen (**SELDERIJ**), kleurstof: karamel, peper, kruiden.

ALLERGENEN:

Bevat: gluten (tarwe), mosterd, selderij.

Geproduceerd in een bedrijf waar volgende allergenen verwerkt worden: gluten bevattende 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, lupine en weekdieren.

GEWICHT:

2,1 kg **e**

HOUDBAARHEID:

15 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		Goedgekeurd	
Valerie Mackelbergh		Nele Willem	

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)	344
Energie (kcal)	82
Vetten (g)	1,7
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,5
Koolhydraten (g)	3,7
waarvan suikers (g)	1,0
Vezels (g)	0,7
Eiwitten (g)	12,5
Natrium (g)	0,43
Zout (g)	1,07

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

BEREIDINGSADVIES:

Indien ontdooid:

Temper de gesloten verpakkingen in gecontroleerde cel en of in koelcel tot kern van ca. 0°C.

Verwarm de combisteamers voor op een ovenstand van 150°C – 20% RV, ventilatiekracht 4.

Plaats de verpakkingen op geperforeerde platen en/of roosters in de oven.

Plaats de oventemperatuur op 125°C – 20% RV, ventilatiekracht 4 en warm de schalen op gedurende 45 tot 60 minuten (afhankelijk van type, capaciteit en bezetting van de oven).

Controleer de kerntemperatuur (min 75°C) van de schalen voor het serveren.

Indien diepgevroren:

Verwarm de combisteamers voor op een ovenstand van 150°C – 20% RV, ventilatiekracht 4.
Plaats de verpakkingen op geperforeerde platen en/of roosters in de oven.
Plaats de oventemperatuur op 125°C – 20% RV, ventilatiekracht 4 en warm de schalen op gedurende 90 tot 120 minuten (afhankelijk van type, capaciteit en bezetting van de oven).
Controleer de kerntemperatuur (min 75°C) van de schalen voor het serveren.

Opgepast: nooit verwarmen op een temperatuur hoger dan 220°C en het schaaltje niet onder de grill plaatsen.

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.

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: CPET schaal
Secundaire verpakking (productlabel: etui, etiket): etiket
Tertiaire verpakking: afmetingen omkarton (LxBxH) in mm: 336 x 274 x 254

Aantal stuks / karton: 4
Aantal kartons / europallet: 48
Pallethoogte: < 1,8m

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	

NOM DU PRODUIT:

Carbonades flamandes

NUMÉRO INTERNE DELIMEAL:

65104000

INGRÉDIENTS:

Carbonade de bœuf 45% (viande de bœuf, amidon, sel, huile de palme), eau, oignon, extrait de viande de bœuf (viande de bœuf, sel), amidon modifié, moutarde (eau, graine de **MOUTARDE**, vinaigre, sel, acidifiant: acide citrique), concentré de tomate, sucre, farine de **BLÉ**, huile de tournesol, sel, bouillon de légumes (maltodextrine, amidon de pommes de terre, légumes en poudre (poireau, carottes, oignon), huile végétale (colza/tournesol), plantes aromatiques, épices (**CÉLERI**), colorant: caramel, poivre, plantes aromatiques.

ALLERGÈNES:

Contient: gluten (blé), moutarde, céleri.

Produit dans une entreprise où sont traités les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, 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, lupin et mollusques.

POIDS:

2,1 kg **e**

DATE DE PEREMPTION:

15 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.

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)	344
Energie (kcal)	82
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,5
Carbohydrates (g)	3,7
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	0,7
Protéines (g)	12,5
Sodium (g)	0,43
Sel (g)	1,07

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

PRÉPARATION:

Si tempéré:

Décongeler les barquettes fermées dans une cellule contrôlée jusqu'à une température cœur d'environ 0°C.

Préchauffer le four combi vapeur à 150°C - humidité relative 20%, puissance ventilation 4.

Mettre les barquettes sur des plaques perforées ou grilles du four.

Changer la température du four à 125°C - humidité relative 20%, la force air 4 et chauffer les barquettes durant 90 à 120 minutes (selon le type, la capacité et l'occupation du four).

Vérifier la température cœur (min. 75°C) des barquettes avant de servir.

Si congelé :

Préchauffer le four combi vapeur à 150°C - humidité relative 20%, puissance ventilation 4.

Mettre les barquettes sur des plaques perforées ou grilles du four.

Changer la température du four à 125°C - humidité relative 20%, la force air 4 et chauffer les barquettes durant 90 à 120 minutes (selon le type, la capacité et l'occupation du four).

Vérifier la température cœur (min. 75°C) des barquettes avant de servir.

Attention: ne jamais exposer les barquettes à des températures supérieures à 220°C et ne pas mettre sous le gril.

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.

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 CPET

Emballage secondaire (étiquetage: étui, étiquette): étiquette

Emballage tertiaire: dimensions carton (LxLxH) en mm: 336 x 274 x 254

Nombre de pièces / carton: 4

Cartons / palette: 48

Hauteur des palettes: < 1,8m

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	