

TECHNISCHE FICHE

Spaghettisaus 'Cuisine Maison'

| Product gegevens: | | | | | |
|-------------------|--------------------------------|---------------|---------------|--|--|
| Merknaam: | Cuisine Maison | | | | |
| Productnaam: | Spaghettisaus 'Cuisine Maison' | | | | |
| Gewicht per stuk: | 400g | 2,2kg | 2,5kg | | |
| Artikelnummer: | 934 | 903 | 4032 | | |
| EAN-code: | 5413109009341,00 | 5413109009037 | 5413109040320 | | |

| Leverancier: | |
|--------------|--|
| Naam: | Quality Food Group NV |
| Adres: | Drevendaal 4, 2860 Sint-Katelijne-Waver (België) |
| E-mail: | info@qualityfoodgroup.be |
| Tel: | 015/ 31 01 31 |
| Fax: | 015/ 31 43 33 |

| Producteigenschappen: |
|--|
| INGREDIENTEN: |
| water , +/-29% varkensvlees,tomatenpulp (tomaten, tomatensap, citroenzuur),ajuin,tomaten,kruidenmix (groenten, zout, specerijen, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, salmiak),ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, kruiden en specerijen (SELDER)),wortel ,rode paprika,gemodificeerd zetmeel,SOJA (plantaardig eiwit),kruidenmix (groenten (look, ui), zout, paneermeel (TARWE), specerijen (peper, nootmuskaat, paprika, gember, chilies, komijn) natuurlijke aroma's, kruiden (basilicum, majoraan, rozemarijn, oregano),bouillon (Zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), maltodextrine, aardappelzetmeel, palmvet, gegrilde ui, karamelsiroop, aroma's (bevat SELDERIJ), specerijen (kurkuma, nootmuskaat), laurier, voedingszuur (E330)),olie (geraffineerde plantaardige oliën en vetten (niet-gehydrogeneerde): SOJAbonen, palmolie en fracties daarvan antischuim, aroma),sambal (rode pepers, zout, zuurteregelaar, azijnzuur, conserveermiddel: natriumbenzoaat),verdikkingsmiddel (gemodificeerd zetmeel, TARWEbloem, stabilisator (guargom, xanthan gum), antiklontermiddel),kruidenmix (zout, specerijen (koriander, peper, gember, foelie, nootmuskaat, kardemom, chilies), kruiden (marjoraan)),provencaalse kruiden (pepers, kruiden (rozemarijn, majoraan, tijm),chilli |

| Bewaring van het product: | |
|---------------------------|--|
| Bewaartemperatuur: | In koeling 7°C |
| Houdbaarheid: | 8 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen) |
| Traceerbaarheid: | Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket |
| Verpakking: | PP schaal / vacuumzak Zachte bovenfolie Licht gevacuümeerd geseald Gepasteuriseerd na verpakken |
| Distributie: | Eigen transport gekoeld 7°C |

| Bereidingswijze van het product: | |
|----------------------------------|--|
| Micro-golfoven: | In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen. |
| Combi-steamer: | In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen. |
| Braadpan: | Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel. |

| Nutritionele samenstelling (100g): | | | |
|------------------------------------|-----------------------------|------|------|
| | Energie | 367 | kJ |
| | | 88 | Kcal |
| | Vetten | 3,70 | g |
| | Waarvan verzadigde vetzuren | 1,37 | g |
| | Koolhydraten | 6,94 | g |
| | Waarvan suikers | 3,69 | g |
| | Eiwitten | 5,95 | g |
| | Zout | 0,86 | g |

| Microbiologische richtwaarden: | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| | Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal | < 10 000 000 kve/g |
| | Bacillus cereus | < 100 000 kve/g |
| | Sulfiet-reducerende anaëroben | < 100 000 kve/g |
| | Melkzuurbacteriën | < 10 000 000 kve/g |
| | Gisten & schimmels | |
| | Gisten | < 100 000 kve/g |
| | Schimmels | Afwezig |
| | Salmonella op 25g | Afwezig |
| | Listeria monocytogenes op 25g | Afwezig |

GGO Declaratie:
Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003

| Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie | | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------------------------|---|---|---|
| OMSCHRIJVING ALLERGEEN | A | B | C | OMSCHRIJVING ALLERGEEN | A | B | C |
| Tarwe | X | X | | Hazelnoten | | | X |
| Rogge | | X | | Walnoten | | | X |
| Haver | | | X | Pistachnoten | | | X |
| Gerst | | X | | Macadmianoten | | | X |
| Schaaldieren | | X | | Cashewnoten | | | X |
| Ei | | X | | Pecannoten | | | X |
| Vis | | X | | Paranoten | | | X |
| Aardnoten (pindanoten) | | | X | Selder | X | X | |
| Soja | X | X | | Mosterd | | X | |
| Melk | | X | | Sesamzaad | | | X |
| Lactose | | X | | Zwavel dioxide en sulfieten | | X | |
| Noten | | | X | Lupine | | | X |
| Amandelnoten | | | X | Weekdieren | | X | |

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

*Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was.
Bijkomende informatie kan leiden tot aanpassing van diverse parameters.*

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,