

1. ALGEMENE PRODUCTSPECIFICATIES

Naam product :	<u>1 kg goulash</u>
Omschrijving :	Ambachtelijke goulash
Afkomst :	België

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT

Naam :	De Stooverij BV
Adres :	Kraakstraat 47 9150 Bazel
Land :	België
Tél:	+32 478 26 09 23
E-mail :	smakelijk@destooverij.be
Erkenningsnummer :	B-186
Contactpersoon- externe commerciële dienst:	Johan Van Bogaert
Contactpersoon – kwaliteitsdienst :	Johan Van Bogaert

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT

3.1. Samenstelling :

Ingrediënten : 60% VARKENsvlees, water, ui, kruiden & specerijen (SELDERIJ), wijn, MOSTERD, champignon, paprika, TARWEzetmeel (GLUTEN), verdikkingsmiddel E1442, zout, tomaat, suiker, kleurstof E150c, smaakversterker E621

OGM (volgens verordening 1829/2003/CE en 1830/2003/CE)	Geen gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn van GGO's
Behandeling ionisatie	Geen gebruik van geïoniseerde ingrediënten

Allergenen (volgens richtlijnen 1169/2011) + aanwezig in product / - afwezig in product / ? mogelijke sporen aanwezig

Glutenhoudende granen	+	Noten	-
Tarwe	+	Amandelen	-
Rogge	-	Hazelnoten	-
Gerst	-	Walnoten	-
Haver	-	Cashewnoten	-
Spelt	-	Pecannoten	-
Kamut	-	Paranoten	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	Pistachenoten	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	Macadamianoten	-
Vis en producten op basis van vis	-	Selderij	+
Aardnoten	-	Mosterd	+
Soja en producten op basis van soja	-	Sesamzaad	-
Melk en producten op basis van melk	-	Lupine	-
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO2	-	Weekdieren	-

3.2. Verpakking :

Verpakkingsmethode:	Goulash in vacuüm zak
verpakkingsmateriaal :	Vacuüm zak
Verkoopseenheid :	1 kg
Volume/gewicht per eenheidsverpakking :	Vacuüm zak: 1 kg

3.3. Houdbaarheid en bewaringscondities :

Stockage temperatuur :	0-4°C
Houdbaarheidsdatum (te gebruiken tot :)	Zie etiket = 42 dagen na inpakdatum
Vermeling houdbaarheidsdatum	DD.MM.JJJJ (datum op etiket)

3.4. Gebruiksaanwijzing

Verwarmen voor gebruik

3.5. Tracabiliteit - etikettering :

Leveringsbon (begeleidend document bij product):
TGT datum = lotnummer, productomschrijving, leverancier en erkenningsnummer.
Etiket (gekleefd op deksel): Productomschrijving, hoeveelheid, ingrediënten, allergenen, erkenningsnummer of naam verantwoordelijke exploitant, einde houdbaarheid, bewaarvoorschriften
Technische fiche: productspecificatie

3.6. Transport :

Transport De Stooverij bv, gekoeld met toezicht en registratie van temperaturen

4. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Uitzicht/Kleur/Smaak/ Geur/Textuur :

Stoofvlees in bruine saus

5. FYSICO-CHEMISCHE ANALYSES PER 100G

5.1. Eiwitten	10,53 g	5.6. Zout	1,41 g
5.2. Vetten	1,92 g	5.7. Nitriet (nitraat)	
5.3. Na (K)	0,564 g	5.8. Fosfaat	
5.4. Water	79,8 g	5.9. Andere Opgeloste suikers As	2,35 g 1,78 g

6. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Parameters	Limites (ufc/g)		Référéntie
	doel	Tolerantie	
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gr		Rég 2073/2005
Escherichia coli	10	100	Indicatieve waarde FAVV
Staphylocoques à coagulase	100	1000	Indicatieve waarde FAVV
Bacillus cereus présomptifs	1000	10000	Indicatieve waarde FAVV
Clostridium perfringens	100	1000	Indicatieve waarde FAVV
Salmonella	Afwezig in 25 g		Indicatieve waarde FAVV

Verordening 2073/2005

7. VOEDINGSWAARDE PER 100 GR/ML

7.1. Energie	342	KJ	81	Kcal	
7.2. Totaal eiwit	10,53 g				
7.3. Totaal koolhydraten	4,9 g				
7.4. Totaal vet	1,92 g	Verzadigd Transvetzuren	0,6 g < 0,1 g	Enkelvoudig verzadigd Meervoudig verzadigd	1,0 g 0,3 g
7.5. Water	79,8 g				
7.6. Vezels	1,1 g				

De leverancier verklaart dat deze specificatie nauwkeurig en correct is.

Naam en functie: Johan Van Bogaert
Zaakvoerder

Datum: 11/03/2024

Handtekening:

