	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Technische fiche	Datum 06/07/2015
		Pag. 1 / 6

Datum: 17/03/2022

PRODUCTNAAM:

Balletjes klein tomatensaus

INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:

65108100

INGREDIËNTEN:

Gehaktballetjes 50% (varkensvlees, rundsvlees, water, voedingsvezel, zout, zetmeel, varkenseiwitten, dextrose, kruiden, antioxidant: E301, voedingszuren: E331, E262), water, tomatenconcentraat 5%, tomaten 4%, uien, gemodificeerd zetmeel, zonnebloemolie, bouillon (zout, gistextract, zetmeel, zonnebloemolie, groente-extracten (**SELDERIJ**, uien, prei, tomaten, wortelen), uienpoeder, knoflook, kruiden en specerijen), suiker, zout, peper.

ALLERGENEN:

Bevat: selderij.

Geproduceerd in een bedrijf waar alle allergenen worden verwerkt.

GEWICHT:

2,4kg 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. 2 dagen.


Indien warm: product onmiddellijk consumeren.

MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:

	<u>standaard</u>	<u>maximum</u>
Totaal aëroob kiemgetal:	100.000/g	1.000.000/g
Enterobacteriaceae:	100/g	1.000/g
E. coli:	10/g	100/g
Staphylococcus aureus:	100/g	1.000/g

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Technische fiche	Datum 06/07/2015
		Pag. 2 / 6

Listeria monocytogenes: < 100/g
 Salmonella: afwezig/25 g

VOEDINGSWAARDEN:

	100 g
Energie (kJ)	460
Energie (kcal)	110
Vetten (g)	6,5
waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,3
Koolhydraten (g)	3,9
waarvan suikers (g)	1,2
Vezels (g)	0,4
Eiwitten (g)	8,6
Natrium (g)	0,44
Zout (g)	1,10

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 schaalpje niet onder de grill plaatsen.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Technische fiche	Datum 06/07/2015
		Pag. 3 / 6

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	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 4 / 6

NOM DU PRODUIT:

Boulettes petites sauce tomate

NUMÉRO INTERNE DELIMEAL:

65108100

INGRÉDIENTS:

Boulettes de viande hachée 50% (viande de porc, viande de bœuf, eau, fibres alimentaires, sel, amidon, protéines de porc, dextrose, épices, antioxydant: E301, acidifiants: E331, E262), eau, concentré de tomates 5%, tomates 4%, oignon, amidon modifié, huile de tournesol, bouillon (sel, extrait de levure, amidon, huile de tournesol, extrait de légumes (**CÉLERI**, oignon, poireau, tomates, carottes), oignon en poudre, ail, plantes aromatiques et épices), sucre, sel, poivre.

ALLERGÈNES:

Contient: céleri.

Produit dans une entreprise qui traite tous les allergènes.

POIDS:

2,4 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. 2 jours.


Si le produit est chaud: consommer immédiatement.

VALEURS MICROBIOLOGIQUES:

	<u>standard</u>	<u>maximum</u>
Flore aérobie total:	100.000/g	1.000.000/g
Enterobacteriaceae:	100/g	1.000/g
E. coli:	10/g	100/g
Staphylococcus aureus:	100/g	1.000/g

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 5 / 6

Listeria monocytogenes: < 100/g
 Salmonelle: absent/25g

VALEURS NUTRITIONNELLES:

	100 g
Energie (kJ)	460
Energie (kcal)	110
Matières grasses (g)	6,5
dont acides gras saturés (g)	2,3
Carbohydrates (g)	3,9
dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	0,4
Protéines (g)	8,6
Sodium (g)	0,44
Sel (g)	1,10

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.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 6 / 6

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	