



## Specificatie Eindproduct

# Stoofvleessaus met Augustijn 2.25kg

Artikelnr : 509.217.0

Blad 1/4

Datum : 23/03/2020

### 1 Leverancier

Naam : NOYEN NV  
Telefoon : 09/226.15.80  
Fax : 09/227.82.91  
E-mail : info@noyen.be  
Adres : Noorwegenstraat 14  
9940 Evergem

### 2 Ingrediënten

Ingrediënten : bouillon (water, kruidenmengeling (gemodificeerd maïszetmeel, braadvleesaroma (**soja, selder**), geheel gehard palmvet, zout, suiker, ajuinconcentraat, gistextract, smaakversterker (E621), verdikkingsmiddel (guar-meel, xanthaangom), maltodextrine, kleurstof (karamel E150c, paprika E160c), groentenpoeder (ui, tomaat), gehydroliseerd **soja**-eiwit, kruiden en specerijen extracten, zonnebloemolie, voedingszuur (melkzuur), natuurlijk anti-oxidant (rozemarijn extract) , suiker, zout, dextrose, specerijen en kruiden (**mosterd**), aroma, smaakversterker : E621, **soja, lactose**, specerijextract (**selder**)), ajuin, bier (Augustijn bruin):4%, (water, **gerstemout**, suiker, rijst, hop, gist, kleurstof : E150), tafelbier (water, **gerstemout**, gist, hop, aspartaam, zoetstof : E950, sacharine), **mosterd** (azijn, mosterdzaden, curcuma), kleurstof: E150c.

Geproduceerd in een bedrijf waar ook **melk, eieren, noten, schaal- en weekdieren** worden verwerkt.

### 3. Producteigenschappen

#### 3.1. Beschrijving product:

Bruine saus met ui, volle kruidige smaak en duidelijk bier accent, op basis van bouillon van varkenswangen

#### 3.2. Organoleptische eigenschappen :

Smaak : Typisch voor stoofvlees met bier  
Kleur : donkerbruin  
Geur : Ajuin, bier, kruiden  
Textuur : Viscose saus

#### 3.3. Metaaldetectie :

Metaaldetectie : J  
Gevoeligheden : Ferro : 2.5 mm  
Non-Ferro : 3.0 mm  
RVS : 4.0 mm

### 4. Bewaring :

4.1. Bewaartemperatuur : min = - 2 °C, max = + 4°C

4.4. Transporttemperatuur : max = + 4°C

4.2. Minimale resthoudbaarheid bij aanlevering : 21 dagen

## **5. Fysische kenmerken**

5.1. gewichts/stukartikel : stukartikel

5.2. Brutoweight : 2280 g

5.3 Nettogewicht : 2250 g

5.4. Diameter : nvt

5.5 Lengte : nvt

## **6. Verpakking (primaire) :**

6.1. Technologie : NVT

6.2 Materiaal : PP -schaaltje

6.3. Verpakkingsafmetingen hoogte : 8.0 cm  
breedte : 17.6 cm  
lengte : 22.5 cm

6.3. Aantal stuks per verpakking : 1

## **7 Leveringsinfo**

7.1. Standaard/Seizoensproduct : Standaard

7.2 Leveringstermijn : 2 werkdagen

7.3 EAN-code : (01)05412704092178(15)JMMDD(10)JMMDD

7.4 Intrastat-goederencode : 16021000

## **8. Nutritionele samenstelling :**

Analyse per 100 g (tolerantie 10%) :

<b>Nutritieve waarde :</b>	53	Kcal/ 222 kJ
<b>Eiwitten :</b>	1,9	
<b>Koolhydraten :</b>	7.9	
<b>Suikers</b>	3.9	
<b>Vet :</b>	1,4	
<b>Verz vetten</b>	0.65	
<b>Zout</b>	1,57	

## **9. Gebruik**

Bereidingswijze : verhitten voor gebruik.

Na opening : te consumeren binnen de 48u en voor TGT.

## 10. Microbiologische richtwaarden :

bron: Prof. Dr. IR. J. Debevere, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, Universiteit Gent - juli 2010

CAT 7D : Producten gepasteuriseerd in de eindverpakking of na pasteurisatie aseptisch of warm afgevuld (geen nabesmetting mogelijk of afdoding van nabesmetting) (bv. koelverse maaltijden of maaltijdcomponenten)

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal (a)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Psychotrofe melkzuurbacteriën	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>1</sup>
Sulfietreducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>

(a): Totaal kiemgetal zal bestaan uit sporen en uitzonderlijk thermoresistente melkzuurbacteriën

## 11. Allergeneninfo

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.b.v. gluten	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
3. Eieren en producten op basis van eieren	?
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. Soja en producten op basis van soja	+
7. Melk en producten op basis van melk	?
8. Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten (hazelnoten, pistachenoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, macadamionoten)	?
9. Selderij en producten op basis van selderij	+
10. mosterd en producten op basis van mosterd	+
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO <sub>2</sub>	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	?

Bovenstaande allergenen dienen geëtiketteerd te worden volgens EU Richtlijn 89/2003 en KB van 13/09/1999

- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

+ Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

? Het artikel kan deze stof bevatten via kruisbesmetting

## 12. GGO - informatie

Wij garanderen dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

**Auteur :**

Kwaliteitsverantwoordelijke  
Stefaan Van Der Donck

**Gelezen en goedgekeurd :**

Afgevaardigd bestuurder  
ir. Johan Noyen