



## Technische fiche Scampi chef

### Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Scampi chef

|                   |                 |               |
|-------------------|-----------------|---------------|
| Gewicht per stuk: | 1,5kg (+/-28st) | 250g (7st)    |
| Artikelnummer:    | 0556            | 0557          |
| EAN-code:         | 5413109005565   | 5413109005572 |

### Leverancier:

|   |                     |
|---|---------------------|
| Naam: Quality Food Group                        | Tel : 015/ 31 01 31 |
| Adres: Drevendaal 4<br>2860 St. Katelijne Waver | Fax: 015/ 31 43 33  |
| Land: België E-mail: info@qualityfoodgroup.be   |                     |

### Producteigenschappen:

NL Ingrediënten: Scampi +/-45% (SCHAALDIEREN), room (MELKbestanddelen, stabilisatoren: lactaat (E327), caragaat (E407), aglugaat (E401), johannasbroodpitmeel (E410)), water, gepelde tomaten, Verdikkingsmiddel (Vetpoeder (gehydrogeneerde palm vet, LACTOSE, MELKeiwit), vet poeder (palm vet, glucosestroop, MELKeiwitten, stabilisator E451, gemodificeerd zetmeel E1422, magere MELKpoeder, zetmeel (bevat TARWE), zout, suiker, maltodextrine, aroma (bevat MELK), Ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, specerijen en kruidenextracte (bevat SELDER)), tomatenpuree, ajuin, whisky, bouillon (zout, glucosestroop, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, garnalenpoeder (bevat SCHAALDIEREN), salmiak), zout, peterselie, look, kruiden en specerijen.

In ons bedrijf wordt gewerkt met: gluten, schaaldieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd, weekdieren, ei.

FR Ingrédients: Scampi +/-45% (CRUSTACES), crème (substances LAITières, stabilisateurs lactate (E327), cara va (E407), aglugaat (E401), johannasbroodpitmeel (E410)), l'eau, tomates pelées, épaississant (écrémé en poudre (hydrogénée graisse de palme, LACTOSE, protéines de LAIT) poudre de graisse (graisse de palme, sirop de glucose, protéines de LAIT, stabilisant E451, E1422 d'amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, de l'amidon (contient BLE), sel, sucre, maltodextrine, arôme (contient LAIT), Ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, épices et herbes (contient CELERI)), tomate, oignon, whisky, bouillon (sel, sirop de maïs, arômes, exhausteur de goût: glutamate monosodique, poudre de crevettes (contient CRUSTACES), chlorure d'ammonium), sel, persil, ail, herbes et épices.

Dans notre société a travaillé avec: gluten, crustacés, poissons, soja, lait, céleri, moutarde, mollusques, œufs.

## **Bewaring van het product:**

Bewaartemperatuur: In koeling 2°C – 7°C

Houdbaarheid: 5 weken na productiedatum  
Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)

Traceerbaarheid: Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket

Verpakking: PP schaal  
Zachte bovenfolie  
Licht gevacuümeerd gesealed  
Gepasteuriseerd na verpakken

Distributie: Eigen transport gekoeld 2°C – 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:**

|                             |       | Per 100 g |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Energie                     | 577   | kJ        |
|                             | 139   | Kcal      |
| Vetten                      | 7,85  | (g)       |
| Waarvan verzadigde vetzuren | 5,26  | (g)       |
| Koolhydraten                | 4,87  | (g)       |
| Waarvan suikers             | 1,72  | (g)       |
| Eiwitten                    | 10,52 | (g)       |
| Zout                        | 1,06  | (g)       |

## **Microbiologische richtwaarden:**

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Totaal aëroob mesofiel kiemgetal | < 100 kve/g |
| Bacillus cereus                  | < 100 kve/g |
| Sulfiet-reducerende anaëroben    | < 10 kve/g  |
| Melkzuurbacteriën                | < 10 kve/g  |
| Gisten & schimmels               |             |
| Gisten                           | < 100 kve/g |
| Schimmels                        | < 100 kve/g |
| 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 en 1830/2003

## Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie

| OMSCHRIJVING ALLERGEEN  | A | B | C |
|---|---|---|---|
| Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen   | X | X |   |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren   | X | X |   |
| Eieren en producten op basis van eieren   |   | X |   |
| Vis en producten op basis van vis   |   | X |   |
| Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten  |   |   | X |
| Soja en producten op basis van soja   |   | X |   |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)   | X | X |   |
| Schaalvruchten, d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten |   | X |   |
| Selderij en producten op basis van selderij   | X | X |   |
| Mosterd en producten op basis van mosterd   |   | X |   |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad   |   |   | X |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l [uitgedrukt als SO <sub>2</sub> .]  |   |   | X |
| lupine en producten op basis van lupine   |   |   | X |
| weekdieren en producten op basis van 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,