

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**



Product / Produit / Produkt: CREME 10KG

Artikelnummer: CR010

Editie / Edition / Ausgabe: V001.028

Datum / Date: 27/03/2020

**1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN**

- 1.1. Omschrijving: Geëmulgeerde saus  
Description: Sauce émulsionnée  
Description: Emulsified sauce  
Definition: Emulgierte Sösse

**2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / KOMPOSITION**

2.1. Ingrediënten:

raapzaadolie, water, **eigeel**, zetmeel (**tarwe**, tapioca), azijn, zout, suiker, voedingszuur (melkzuur), zuurteregelaar (E575), conserveermiddelen (E202, E211), specerijen (peperextract).

Ingrédients:

huile de colza, eau, jaune d'**oeuf**, amidon (**blé**, tapioca), vinaigre, sel, sucre, acidifiant (acide lactique), correcteur d'acidité (E575), conservateurs (E202, E211), épices (extrait de poivre).

Ingredients:

rapeseed oil, water, **egg** yolk, starch (**wheat**, tapioca), vinegar, salt, sugar, acid (lactic acid), acidity regulators (E575), preservatives (E202, E211), spices (pepper extract).

Zutaten:

Rapsöl, Wasser, **Eigelb**, Stärke (**Weizen**, Tapioka), Essig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Säuerungsmittel (E575), Konservierungsstoffe (E202, E211), Gewürze (Pfefferextrakt).

**Gemaakt in een bedrijf waar ook soja, melk (incl. lactose), selderij en mosterd worden verwerkt.**

**Fabriqué dans une usine traitant soja, lait (incl. lactose), céleri et moutarde.**

**Produced in a factory that also processes soy, milk (incl. lactose), celery and mustard.**

**Hergestellt in einer Fabrik die verarbeitet: Soja, Milch (incl. Lactose), Sellerie und Senf.**

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: CREME 10KG	Artikelnummer: CR010	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.028	Datum / Date: 27/03/2020	

2.2. Gemiddelde nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / Par / Per / Pro 100g	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion RI*
<b>Energie / Energie / Energy / Energie</b>	kJ	2519	378	5%
	kcal	612	92	
<b>Vetten / Matières grasses / Fats / Fette</b>	g	65	9,8	14%
<b>- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats / gesättigte Fette</b>	g	5,1	0,8	4%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats / mono-ungesättigte Fette	g	41	6,2	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats / poly-ungesättigte Fette	g	19	2,9	
<b>Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate</b>	g	4,3	0,6	0%
- suiker / sucre / sugar / Zucker	g	0,7	0,1	0%
Vezels / Fibres / Fibers / Fasern	g	0	0,0	
<b>Eiwitten / Protéines / Proteins / Proteine</b>	g	1,2	0,2	0%
<b>Zout / sel / salt / Salz</b>	g	1,3	0,2	3%

- \* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).
- \* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).
- \* Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).
- \* Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 666 porties van 15g. / Cet emballage contient 666 portions de 15g. / This packaging contains 666 portions of 15g. / Diese Verpackung enthält 666 Portionen von 15g.

**3. MICROBIËLE NORMEN / CRITÈRES MICROBIELLES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

	Doel	Tolerantie	Einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal / Totaux germes aérobies / Total plate count (30°C)	1.000	10.000	1.000.000
Schimmels / Moisissures / Moulds	100	1.000	1.000
Gisten / Levures / Yeasts	100	1.000	1.000
Melkzuurbacteriën	100	1.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g

**4. BEWARING / CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG**

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 12 maanden/mois/months/monate.

Bewaren op kamertemperatuur, beschermen van direct licht. / Conserver à température ambiante, protéger de la lumière directe. / Store at room temperature, protect from direct light. / Lagerung bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt.

Na opening beperkt houdbaar in de koelkast/ Après ouverture, conservation limitée au frigo/ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time. / Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer angemessenen Zeitraum (0°C – 7°C).

**PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN**

Product / Produit / Produkt: CREME 10KG

Artikelnummer: CR010

Editie / Edition / Ausgabe: V001.028

Datum / Date: 27/03/2020

**5. ALLERGENENLIJST / LISTE D'ALLERGENES / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE**

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten / Getreide und glutenhaltige Derivate	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof / Eier und Eiprodukte	+
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof / Fisch und Produkte auf Basis von Fisch	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Produkte auf Basis von Erdnüssen	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof / Soja und Produkte auf Basis von Soja	?
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) / Milk and dairy products, including lactose / Milch und Produkte auf Basis von Milch (auch Laktose)	?
8. Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coques (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, etc) et produits dérivés / Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, ...) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien) und Produkte auf Basis von Nüssen.	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés / Celery and products based on celery / Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie	?
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof / Sen fund Produkte basierend auf Senf	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad / Sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und Produkte basierend auf Sesamsamen.	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2." / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO2 / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2.	-
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin / Lupine / Lupin	-

+: aanwezig/ présent/ present/ anwesend.

-: afwezig/ absent/ absent/ abwesend.

?: aanwezig in het bedrijf/ présent dans l'usine/ present in the factory/ anwesend in der Fabrik.

**6. BEREIDINGSWIJZE / PRÉPARATION / PREPARATION / VORBEREITUNG**

Dit product is bedoeld om koud te serveren.

Ce produit est destiné à être servi froid.

This product is meant to be served cold.

Dieses Produkt soll kalt serviert werden.