

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer	Artikeldnaam
49299172	Burger gevog gepan mp 110g atm/2st

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2.1 Productie

Naam	Q-Food NV
Adres	IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren
Telefoon	+32 (0) 9 340 97 00
Fax	+32 (0) 9 340 97 39
Erkenningsnummer	UD655-H
Certificaat kwaliteit	IFS versie 6.1 - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 - BIO

2.2 Leveranciersgegevens

Naam	Guy De Bruycker
Functie	CEO
Telefoon	+32 (0) 9 340 97 01 / +32 (0) 475 60 13 29
E-mail	guy.debruycker@q-group.be

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

Telefoon	+32 (0) 9 340 97 20
E-mail	kwaliiteit@q-food.be / sales@q-food.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Omschrijving + ingrediëntenlijst [(declaratie volgens richtlijn 2000/13/EG) + K.B. 13/09/1999 + Europese richtlijn 2003/89/CE (omgezet naar K.B. op 13/02/2005) + Europese richtlijn 2005/26/CE]

Omschrijving: Gehaktbereiding op basis van gevogeltevlees (kalkoen, kip), gepaneerd.

Ingrediënten: kippenvlees (69%), water, TARWEMEEL, gemodificeerd maiszetmeel, TARWEvezel, paneermeel (TARWEBLOE M), zetmeel (peulvruchten), zout, plantaardig eiwit (TARWE), zeewierextract, dextrose, kruiden en specerijen (MOSTERD), gehydrolyseerd plantaardig eiwit, uien, gistextract, voedingsvezel (bamboe), antioxidant (E300), voedingszuur (E331), glucosesiroop, kruiden en specerijen (MOSTERD; SELDERIJ; natuurlijk aroma; prei), TARWEBLOEM, zetmeel, stabilisator (E450), zuurteregelaar (E500), gisten, k urkumapoeder, kleurstof (E100).

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA / NEEN?	JA
--	------------	-----------

3.3 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens de geldende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)	JA / NEEN?	JA
---	------------	-----------

3.4 Ingrediënten onderworpen aan bestraling (volgens de geldende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt bevat dat onderworpen werd aan bestraling	JA / NEEN?	JA
---	------------	-----------

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG de Europese richtlijn 2005/26/CE		en
Glutenbevattende granen		100
	<i>tarwe</i>	100
	<i>rogge</i>	0
	<i>gerst</i>	0
	<i>haver</i>	0
	<i>spelt</i>	0
	<i>kamut</i>	0
Schaaldieren		0
Eieren		0
Vis		0
Aardnoten		0
Soja		0
Melk (inclusief lactose)		0
Schaalvruchten		0
	<i>amandelnoten</i>	0
	<i>hazelnoten</i>	0
	<i>walnoten</i>	0
	<i>cashewnoten</i>	0
	<i>pecannoten</i>	0
	<i>paranoten</i>	0
	<i>pistachenoten</i>	0
	<i>macademianoten</i>	0
Selderij		100
Mosterd		100
Sesamzaad		0
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂		0
Lupine		0
Weekdieren		0

INFO ALLERGENENLIJST

- 100 allergeen aanwezig
0 allergeen afwezig
1 kruiscontaminatie mogelijk

5. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (volgens Europese richtlijnen 90/496/EEG & 2008/100/CE)

	Eenheid	GDA	Gemiddeld per 100g	GDA % per 100g
Energetische waarden	kcal	2000	241	12,1%
	kJ		1008	
Eiwitten	g	50	15,8	31,7%
Koolhydraten	g	270	18,2	6,8%
waarvan suikers	g	90	0,6	0,7%
Vetten	g	70	11,7	16,8%
waarvan verzadigd	g	20	2,1	10,3%
Voedingsvezels	g	25		0,0%
Zout	g	6	1,6	27,4%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	5	dagen
Bewaartemperatuur	0°C - 4°C	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Typische waarde	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	5x10 ⁵ kve/g	5x10 ⁶ kve/g
E. coli	50 kve/g	500 kve/g
S. aureus	100 kve/g	10 ³ kve/g
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g
L. monocytogenes	afwezig in 25g	100 kve/g

7. GEBRUIKSAANWIJZING

Verhitten tot in de kern voor consumptie.

8. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.
De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.
Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.
Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

9. REVISIE

Opgesteld door	QAM/QC		
Opmaakdatum	25 februari 2020	Versie	1

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
49299172	Burger vol pané (mp) 2x110g atm

2. IDENTIFICATION FOURNISSEUR

2.1 Production

Nom	Q-Food NV
Adresse	IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren
Téléphone	+32 (0) 9 340 97 00
Fax	+32 (0) 9 340 97 39
N° de sanitel	UD655-H
Certificat de qualité	IFS versie 6.1 - Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 - BIO

2.2 Données du fournisseur

Nom	Guy De Bruycker
Fonction	CEO
Téléphone	+32 (0) 9 340 97 01 / +32 (0) 475 60 13 29
E-mail	guy.debruycker@q-group.be

2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 20
E-mail	kwalityteit@q-food.be / sales@q-food.be

3. COMPOSITION DE PRODUIT

3.1 Description + liste d'ingrédients [(déclaration par directive 2000/13/EG) + A.R. 13/09/1999 + directive Européenne 2003/89/CE (A.R de 13/02/2005) + directive Européenne 2005/26/CE)]

Description: Préparation de viande hachée à base de viande de volaille (dinde, poulet), panée.

Ingrédients: viande de poulet (69%) , eau, FARINE DE BLÉ , amidon de maïs modifié, fibre de blé , chapelure (FARI NE DE BLÉ) , amidon (légumineuses), sel, protéine végétale (GLUTEN) , extrait de algue, dextrose, her bes et épices (MOUTARDE) , protéine végétale hydrolysée, oignons, extrait de levure, fibres alimenta ires (bamboe), antioxydant (E300), acidifiant (E331), sirop de glucose, herbes et épices (MOUTARDE; CÉLERI; arôme naturel; poireau) , FARINE DE BLÉ , amidon, stabilisant (E450), correcteur d'acidité (E500), levures, poudre de curcuma, colorant (E100).

3.2 Indications supplémentaire sur l'emballage

"conditionné sous atmosphère protectrice"	OUI / NON?	OUI
---	------------	------------

3.3 GGO'S et ingrédients provenant de GGO'S (suivant les directives Européennes)

Le fabricant s' est porté garant qu'aucun des ingrédients du produit ne sont soumis à l' étiquetage obligatoire suivant les directive Européennes.	OUI / NON?	OUI
--	------------	------------

3.4 Ingrédients soumis au irradiation (suivant les directives Européennes)

Le fabricant s' est porté garant qu'il n'y a aucun ingrédient irradié dans le produit.	OUI / NON?	OUI
--	------------	------------

4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

Allergènes suivant les directives Européennes 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE		INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES	
Gluten	100	100	allergène présent
<i>blé</i>	100	0	allergène absent
<i>seigle</i>	0	1	présence possible par contamination croisée
<i>orge</i>	0		
<i>avoine</i>	0		
<i>épautre</i>	0		
<i>kamut</i>	0		
Crustacées	0		
Oeufs	0		
Poisson	0		
Arachide	0		
Soja	0		
Lait (inclu lactose)	0		
Noix	0		
<i>amandes</i>	0		
<i>noisettes</i>	0		
<i>noix</i>	0		
<i>noix de cajou</i>	0		
<i>noix de pécan</i>	0		
<i>noix du Brésil</i>	0		
<i>pistaches</i>	0		
<i>noix de macadamia</i>	0		
Céleri	100		
Moutarde	100		
Sésame	0		
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 tot E227) plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimer en SO2	0		
Lupine en produits au base de lupine	0		
Mollusques	0		

5. COMPOSITION NUTRITIONELLES (suivant les directives Européennes 90/496/EEG & 2008/100/CE)

	Unité	GDA	Moyenne par 100g	GDA % par 100g
Valeur nutritive	kcal	2000	241	12,1%
	kJ		1008	
Protéines	g	50	15,8	31,7%
Glucides	g	270	18,2	6,8%
dont sucres	g	90	0,6	0,7%
Lipides	g	70	11,7	16,8%
dont saturés	g	20	2,1	10,3%
Fibres alimentaires	g	25		0,0%
Sel	g	6	1,6	27,4%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	5	jours
Température de conservation	0°C - 4°C	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur typique	Valeur maximum
Micro-organismes aérobies psychrotrophes	5x10 ⁵ ufc/g	5x10 ⁶ ufc/g
E. coli	50 ufc/g	500 ufc/g
S. aureus	100 ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella	absent en 25g	absent en 25g
L. monocytogenes	absent en 25g	100 ufc/g

7. CONSEIL DE PREPARATION

Échauffer à cœur avant consommation.

8. DECLARATION DE VERACITE ET CONFIDENTIALITE

Le fabricant déclare que le produit est conforme aux législations nationales et Européennes rélevantes en matière d'hygiène, composition, additifs, contaminants, étiquetage et matériaux en contact avec le produit.
Le fabricant est tenu à la législation rélevante en matière de responsabilité et la sécurité du produit.
Les deux parties sont responsables et se conforment à la confidentialité d'information incluse dans cette fiche technique du produit. Cette confidentialité est déjà en place au moment de l'échange d'information, précédant l'approbation de la fiche technique.
Les deux parties s'engagent à exiger cette confidentialité des tierces parties externes qui sont nécessaires pour prolonguer le bon fonctionnement de leurs activités. Cette exigence ne décharge pas chaque partie de ses responsabilités.

9. REVISION

Mise en page par

QAM/QC

Date

25 february 2020

Version

1