



## PRODUCTSPECIFICATIE/ SPECIFICATION DE PRODUIT

QUICHE GROENTEN TOFU BIO - 2 x 170G/ QUICHE LEGUMES TOFU BIO - 2 x 170G

### 1. PRODUCTINFORMATIE/ INFORMATIONS PRODUIT

|                                        |                                                                         |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTNAAM/ DÉNOMINATION PRODUIT      | Quiche groenten tofu Bio - 2 x 170g/ Quiche légumes tofu Bio - 2 x 170g |
| MERK/ MARQUE                           | Vegabites                                                               |
| REFERENTIENUMMER/ N° DE RÉFÉRENCE      | 57425202                                                                |
| NAAM LEVERANCIER/ NOM FOURNISSEUR      | VEGABITES BVBA                                                          |
| ADRES LEVERANCIER/ ADRESSE FOURNISSEUR | IZ E17/3303 Moortelstraat 21J<br>B-9160 Lokeren                         |
| TEL/ TEL                               | +32 (0)9 395 07 41                                                      |
| FAX/ FAX                               | +32 (0)9 340 97 39                                                      |
| BTW/ TVA                               | BE0633.612.314                                                          |

### 2. FOTO/ PHOTO



### 3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPECIFICATIONS DU PRODUIT

#### 3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

|                     |                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEXTUUR/<br>TEXTURE |                                                                                                                   |
| KLEUR/<br>COULEUR   | vers/<br>frais                                                                                                    |
| SMAAK/<br>GOÛT      | eigen aan het product/<br>propre au produit                                                                       |
| GEUR/<br>ODEUR      | karacteristiek voor het product/<br>geen afwijkende geur<br>caractéristique de produit/<br>pas d'odeur divergente |

#### 3.2. FYSISCH KENMERKEN/ASPECTS PHYSIQUES

|                                    |                                            |
|------------------------------------|--------------------------------------------|
| TECHNISCH STUK/<br>PIÈCE TECHNIQUE | Vegetarisch/ Végétarien                    |
| VORM/<br>FORME                     |                                            |
| ANDERE/<br>AUTRES                  | Geproduceerd in België/Produit en Belgique |

#### 3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUIST VAN INGREDIËNTEN | zonnebloemolie*, zwarte peper*, prei*, wortelen*, paprika rood*, <b>SOJA</b> bonen*, water, stremsel (nigari en calciumchloride), <b>TARWEBLOEM</b> *, plantaardige margarine*, zout, <b>EI</b> *, <b>ROOM</b> *, stabilisator* ( <b>carrageenaat met LACTOSE</b> *), nootmuskaat*, <b>emmental</b> *.                            |
| LISTE DES INGRÉDIENTS  | huile de tournesol*, poivre noir*, poireau*, carottes*, poivron rouge*, <b>haricots de SOJA</b> *, eau, présure (nigari et chlorure de calcium), <b>FARINE DE BLE</b> *, margarine végétale*, sel, <b>OEUF</b> *, <b>CREME</b> *, stabilisant* ( <b>carraghenate avec du bio-LACTOSE</b> *), noix de muscade*, <b>emmental</b> *. |

#### 3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ COMPOSITION PHYSICO-CHEMIQUE

|                               | EENHEID/ UNITÉ | GEMIDDELDE PER/ EN MOYENNE PAR 100 G |
|-------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| ENERGY                        | kJ             | 1141,40                              |
|                               | kcal           | 275,00                               |
| VET/ LIPIDES                  | g              | 21,80                                |
| VERZADIGD VET/ LIPIDES SATURE | g              | 8,82                                 |
| KOOLHYDRATEN/ GLUCIDES        | g              | 14,95                                |
| SUIKERS/ SUCRES               | g              | 1,39                                 |
| EIWITTEN/ PROTÉINES           | g              | 7,04                                 |
| ZOUT/ SEL                     | g              | 8,42                                 |

## 4. VOEDINGSVEILIGHEID/ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### 4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                                                              | M (CFU/G)       | M (CFU/G)       | TGT-DLC (CFU/G) |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| TOTAAL AEROOB KIEMGETAL (22°)/<br>FLORÉ AÉROBIE TOTALE (22°) | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> |
| SULFIET REDUCERENDE CLOSTRIDIA                               | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| SALMONELLA/<br>SALMONELLE                                    | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    |
| LISTERIA MONOCYTOGENES                                       | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    | Afw. in 25 g    |
| MELKZUURBACTERIËN/ BACTERIE<br>LACTIQUE                      | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>7</sup> |

### 4.2. ALLERGENEN/ ALLERGÈNES

|   |    |                                                                                                                                            |                                                                                                                               |
|---|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| + | 1  | GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTENBEVATTENDE GRANEN)                            | CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (BLE, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE,...) ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES                         |
| - | 2  | SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN                                                                                        | CRUSTACES ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACES                                                                                     |
| + | 3  | EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN                                                                                                    | ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS                                                                                                |
| - | 4  | VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS                                                                                                          | POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS                                                                                       |
| - | 5  | AARDNOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN AARDNOTEN (PINDA'S)                                                                                    | ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES                                                                                      |
| + | 6  | SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA                                                                                                        | SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA                                                                                               |
| + | 7  | MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)                                                                                    | LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)                                                                        |
| - | 8  | SCHAALVRUCHTEN (AMANDEN, HAZELNOTEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN) EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALVRUCHTEN | FRUITS À COQUES (AMANDES, NOIX, NOISETTES, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PECAN, PISTACHES,...) ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUES |
| - | 9  | SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ                                                                                                | CELERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI                                                                                           |
| - | 10 | MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD                                                                                                  | MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE                                                                                       |
| - | 11 | SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SESAMZAAD                                                                                              | GRAINES DE SESAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SESAME                                                                     |
| - | 12 | ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10 MG/KG OF 10 MG/L UITGEDRUKT ALS SO <sub>2</sub>                                | ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/LITRES EXPRIMÉES EN SO <sub>2</sub>             |
| - | 13 | LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE                                                                                                    | LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN                                                                                             |
| - | 14 | WEEKDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN WEEKDIEREN                                                                                            | MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES                                                                                   |

- = Niet aanwezig/ Pas présent      + = Aanwezig/ Présent

### 4.3. GGO AANWEZIGHEID/ PRÉSENCE D'OGM

HET PRODUCT OF ÉÉN VAN DE INGREDIËNTEN BEVAT GEEN GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN.  
LE PRODUIT OU UN DES INGREDIENTS NE CONTIENT PAS DE MATÉRIEL GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ.

## 5. GEBRUIK, HOUDBAARHEID EN VERPAKKING/ UTILISATION, CONSERVATION ET EMBALLAGE

### 5.1. VERPAKKINGSEENHEID/ UNITÉ D'EMBALLAGE

|                                                              |                                     |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| VERPAKKING/<br>EMBALLAGE                                     | atmos/<br>atmos                     |
| INHOUD/<br>CONTENU                                           |                                     |
| IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/<br>IDENTIFICATION-TRAÇABILITÉ | Per lotnummer/<br>Par numéro de lot |

## 5.2. HOUDBAARHEID/ DATE DE CONSOMMATION

|                                                      | EENHEID/ UNITÉ |           |
|------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| NA PRODUCTIE/ APRÈS PRODUCTION                       | DAGEN/ JOURS   | 14        |
| BIJ LEVERING/ A LA LIVRAISON                         | DAGEN/ JOURS   | 12        |
| NA OPENING/ APRÈS OUVERTURE                          | DAGEN/ JOURS   | 2         |
| TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPÉRATURE À LA LIVRAISON | °C             | 0°C - 4°C |
| TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE      | °C             | 0°C - 4°C |

## 5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ CONSEILS D'UTILISATION

-

## 6. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID/ DÉCLARATION DE VÉRIDIQUEMENT ET DE FAMILIARITÉ

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 (CE) 2002/178 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./

LE FOURNISSEUR DECLARE QUE LE PRODUIT RESPOND A LA LEGISLATION NATIONALE ET/OU EUROPEENNE EN VIGUER NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE PAR EXEMPLE L'HYGIENE, LA COMPOSITION, LES ADDITIFS, LES CONTAMINANTS, LES ALLERGENES, L'ETIQUETAGE, LES MATERIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

LE FOURNISSEUR EST TENU D'APPLIQUER LA LEGISLATION SUR LA RESPONSABILITE ET LA SECURITE DU PRODUIT, COMME LE REGLEMENT (CE) 2002/178 ET LES AMENDEMENTS ET REVISIONS.

## 7. UPDATES EN BIJLAGEN/ MISES A JOUR ET ANNEXES

|                                                              |    |             |            |                    |   |
|--------------------------------------------------------------|----|-------------|------------|--------------------|---|
| OPGESTELD DOOR/ ETABLI PAR<br>GOEDGEKEURD DOOR/ APPROUVÉ PAR | QC | DATUM/ DATE | 17/12/2018 | VERSIE/<br>VERSION | B |
| UPDATED DOOR/ MIS A JOUR PAR                                 |    | DATUM/ DATE |            | VERSIE/<br>VERSION |   |