

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer	Artikelnaam
62355399	kalf blanket m saus 2,2kg atm

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	KF862
Certificaat kwaliteit	IFS versie 8 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Leveranciersgegevens

Naam	Q-Food NV
Telefoon	+32 (0) 9 340 97 00
E-mail	info@q-food.be ; kwiteit@q-food.be

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

Telefoon	+32 (0) 9 340 97 04
E-mail	info@q-food.be ; kwiteit@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:

Ingrediënten:

(+/-34%) kalfsvlees, water , champignons, room (ROOM, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: car rageen, natriumcitraten, cellulosegom, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren), (+/- 7%) boul etten (kippenvlees 75%, paneermeel (TARWE), water, TARWEBLOEM, plantaardige vezels, specerijen, dext rose, stabilisator (E451), aroma), gemodificeerd zetmeel, ragoutmix (TARWEBLOEM, zout, aroma, (SOJA), smaakversterker: mononatriumglutamaat, specerijen, ui, MELKpoeder, verdikkingsmiddel: carboxymethyl cellulose), verdikkingsmiddel (vetpoeder (palmvet, LACTOSE, MELK-eiwitten), gemodificeerd zetmeel, g ehydrogeerd palmvet (MELK-eiwitten, glucose siroop), magere MELK poeder, TARWE zetmeel, zout, suiker , maltodextrine, aroma), kippenbouillon (Zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), aardappelzetmeel , maltodextrine, aroma's, kippenvet (2%) (kippenvet, antioxidant (rozemarijnextract)), kippenvlees 1 % (kippenvlees, zout, antioxidant (rozemarijnextract), kurkuma), kruidenmix (zout, kruiden en spece rijen), aromazout (zout, specerijen (SELDERZAAD), smaakversterker: mononatriumglutamaat, ui, kruiden), kruidenmix (zout, specerijen, dextrose, suiker, gistextract, kruiden)

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 richtlijnen)

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 richtlijnen)

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

3.5 Contaminatie vreemde voorwerpen

Volgens onze HACCP doelstellingen zijn al onze producten vrij van vreemde voorwerpen. Om dit te bereiken ondernemen wij verschillende acties: aansturen op correct gedrag en bewustzijn van het personeel, procedure voor glasbeheer (inclusief glasinventaris en maatregelen in geval van glasbreuk), instructie messencontrole en metaaldetectie waar relevant.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE	
Glutenbevattende granen	100
tarwe	100
rogge	1
gerst	1
haver	0
spelt	0
kamut	0
Schaaldieren	1
Eieren	1
Vis	1
Aardnoten	0
Soja	100
Melk (inclusief lactose)	100
Schaalvruchten	0
amandelnoten	0
hazelnoten	0
walnoten	0
cashewnoten	0
pecannoten	0
paranoten	0
pistachenoten	0
macademianoten	0
Selderij	100
Mosterd	100
Sesamzaad	0
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂	1
Lupine	0
Weekdieren	1

INFO ALLERGENENLIJST	
100	allergeen aanwezig
0	allergeen afwezig
1	kruiscontaminatie mogelijk

Alle producten die vallen onder de erkenningsnummers F655-H, UD655-H en B655 worden geproduceerd in een fabriek waar ook gluten, melk, ei, sesam, soja, selder en mosterd worden verwerkt.

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

	Eenheid	GDA	Gemiddeld per 100g	GDA % per 100g
Energetische waarden	kcal	2000	122	6,1%
	kJ		509	
Eiwitten	g	50	8,8	17,6%
Koolhydraten	g	270	4,3	1,6%
waarvan suikers	g	90	0,8	0,9%
Vetten	g	70	7,7	10,9%
waarvan verzadigd	g	20	4,2	20,8%
Voedingsvezels	g	25	0,0	0,0%
Zout	g	6	0,9	14,3%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	7	dagen
Bewaartemperatuur	0°C - 4°C	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

	Maximum waarde
Aëroob psychrotroof kiemgetal	-
E. coli	-
S. aureus	-
Salmonella	afwezig in 25g
L. monocytogenes	-

Al onze producten voldoen aan Verordening (EG) nr. 2073/2005 en andere relevante Europese en Belgische wetgeving inzake microbiologische criteria. Voor kaas, salades, groenten, rauw gefermenteerde producten en rauw gezouten, gedroogde, gerookte producten, zie specificaties leverancier.

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

1 oktober 2025

Versie

2025-10

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
62355399	Blanquette de veau avec sauce 2,2kg 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	KF862
Certificat de qualité	IFS versie 8 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Données du fournisseur

Nom	Q-Food NV
Téléphone	+32 (0) 9 340 97 00
E-mail	info@q-food.be ; kwaliiteit@q-food.be

2.3. Emergency contact concernant la sécurité alimentaire

Tel. / GSM	+32 (0) 9 340 97 04
E-mail	info@q-food.be ; kwaliiteit@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]

Déscription:

Ingrédients:

(+/- 34 %) viande de veau, eau, champignons, crème (CRÈME, amidon de maïs modifié, stabilisants : ca rraghénanes, citrates de sodium, gomme de cellulose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras), (+/- 7 %) boulettes (viande de poulet 75 %, chapelure (BLÉ), eau, farine de BLÉ, fibres végétal es, épices, dextrose, stabilisant (E451), arôme), amidon modifié, mélange pour ragoût (farine de BLÉ, sel, arôme (SOJA), exhausteur de goût : glutamate monosodique, épices, oignon, poudre de LAIT, épa ississant : carboxyméthylcellulose), épaississant (poudre grasse (huile de palme, LACTOSE, protéines de LAIT), amidon modifié, huile de palme hydrogénée (protéines de LAIT, sirop de glucose), LAIT écr émé en poudre, amidon de BLÉ, sel, sucre, maltodextrine, arôme), bouillon de poule (sel, exhausteurs de goût (E621, E631, E627), amidon de pomme de terre, maltodextrine, arômes, graisse de poulet (2 %) (graisse de poulet, antioxydant (extrait de romarin)), viande de poulet 1 % (viande de poulet, sel, antioxydant (extrait de romarin), curcuma)), mélange d'épices (sel, herbes et épices), sel aromati sé (sel, épices (GRAINES DE CÉLERI), exhausteur de goût : glutamate monosodique, oignon, herbes), mé lange d'épices (sel, épices, dextrose, sucre, extrait de levure, herbes).

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
--	------------	-----

3.5 Contamination corps étrangers

Conformément à nos objectifs HACCP, tous nos produits sont exempts de corps étrangers. Pour y parvenir, nous prenons plusieurs mesures : pilotage pour un comportement correct et une sensibilisation du personnel, procédure pour la gestion du verre (compris l'inventaire du verre et les mesures en cas de bris de verre), contrôle des couteaux d'instruction et la détection des métaux, le cas échéant.

4. LISTE DES ALLERGENES ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

Allergènes suivant les directives Européennes 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE	
Gluten	100
blé	100
seigle	1
orge	1
avoine	0
épautre	0
kamut	0
Crustacées	1
Oeufs	1
Poisson	1
Arachide	0
Soja	100
Lait (inclu lactose)	100
Noix	0
amandes	0
noisettes	0
noix	0
noix de cajou	0
noix de pécan	0
noix du Brésil	0
pistaches	0
noix de macadamia	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	1
Lupine en produits au base de lupine	0
Mollusques	1

INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES	
100	allergène présent
0	allergène absent
1	présence possible par contamination croisée

Tous les produits couverts par les numéros d'agrément F655-H, UD655-H et B655 sont fabriqués dans une usine qui traite également le gluten, le lait, les œufs, le sésame, le soja, le céleri et la moutarde.

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	122	6,1%
	kJ		509	
Protéines	g	50	8,8	17,6%
Glucides	g	270	4,3	1,6%
dont sucres	g	90	0,8	0,9%
Lipides	g	70	7,7	10,9%
dont saturés	g	20	4,2	20,8%
Fibres alimentaires	g	25	0,0	0,0%
Sel	g	6	0,9	14,3%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	7	jours
Température de conservation	0°C - 4°C	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

	Valeur maximum
Micro-organismes aérobies psychrotrophe	-
E. coli	-
S. aureus	-
Salmonella	absent en 25g
L. monocytogenes	-

Tous nos produits sont conformes à la Réglementation (EG) nr. 2073/2005 et autres législations belges et européennes concernant les critères microbiologiques, Pour les fromages, salades, légumes, produits crus fermentés et salés, produits séchés, fumés, se référé aux spécifications du fournisseur.

7. CONSEIL DE PREPARATION

échauffer à coeur 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

1 octobre 2025

Version

2025-10