

EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Artikel:	GRIJZE GARNAALSALADE 1kg
Artikelnummer:	4010128
Merk:	Q-food
EAN-code:	5413257201215

Omschrijving:	Salade van grijze garnalen in een mayonaisesaus verpakt in een transparante doos van 1kg
Vorm:	Rechthoekig
Afmetingen (lxbxh):	220mm x 140mm x 65mm
Nettogewicht:	1 kg
Brutogewicht:	1,1 kg
Verpakkingswijze:	n.v.t.
Verpakkingsmateriaal:	Doos: Moplen (PP) Deksel: Adflex (TPO)
PVC/PVDC vrij:	Ja
Gassamenstelling:	/

Afmetingen karton:	/
Gewicht karton (tarra):	/
# producten/karton of krat:	14
# kartonnen of kratten/laag:	/
# lagen/pallet:	Max 10
# kartonnen of kratten/pallet:	/

3. Ingrediëntendeclaratie (volgens receptuur)

grijze GARNALEN (54%), raapzaadolie, gemodificeerd rijstzetmeel, smaakversterker(E621), voedingszuur(E330), zout, conserveermiddel(E210, E270, E202, E211), water, Elgeel, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, specerijenextract

4. Nutritionele samenstelling (gemiddelde waarden)

Vetgehalte (%):	32.6	Eiwitgehalte (%):	10.3
Verzadigde vetzuren (%):	2.37	Zout (%):	1.5
Koolhydratengehalte (%):	2.9	Energetische waarde (kcal/100g):	348
Suikers (%):	<0.2	Energetische waarde (kJ/100g):	1438

5. Fysico-chemische samenstelling (gemiddelde waarden)

Vochtgehalte (%):	51.30	pH:	5.35
Droge stofgehalte (%):	48.70	a_w:	0.970
Asgehalte (%):	2.15		

6. Microbiologische criteria (THT = ten minste houdbaar tot) (kve/g)

	Na productie	THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal (a)	10 ³	10 ⁶
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal (b)	10 ³	10 ⁶
Totaal Gram-negatief psychrotroof kiemgetal (c)	10 ⁴	10 ⁵
Psychrotrofe Melkzuurbacteriën (d)	10 ²	10 ⁷
Enterobacteriaceae	10 ²	n.v.t.

<i>E. coli</i>	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ²	10 ³
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25g	afw. in 25g
<i>Salmonella</i> spp.	afw. in 25g	afw. in 25g
Gisten	10 ²	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	10 ²	10 ⁵
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ²	10 ⁵

- (a) Wanneer het totaal aëroob psychrotroofkiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10⁶ kve/g overschrijdt, dan mag het product enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
- (b) Enkel te analyseren indien het om een product gaat dat zuurstofvrij werd verpakt.
- (c) Enkel voor rauwe, gezouten producten
- (d) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ kve/g, dan mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering:	26 dagen
--	----------

8. Transport- en afleveringscondities (indien van toepassing)

Transporttemperatuur:	Max. 4°C (kerntemperatuur)
Aflevertemperatuur:	Max. 4°C (kerntemperatuur)

9. Opslagcondities

Stockage:	Koel bewaren
Stockagetemperatuur:	4°C (kerntemperatuur)

10. Aanwezigheid van GGO's (genetisch gemodificeerde organismen)

Worden er GGO's gebruikt in het product?	Nee
---	-----

11. Etikettering

Gegevens aanwezig op etiket(ten):	Productnaam Nettogewicht Ingrediëntenlijst Bewaarvoorschriften Houdbaarheidsdatum Adres Schots NV EG-Erkeningsnummer
--	--

12. Aanwezigheid / afwezigheid van ingrediënten

+ = aanwezig
- = afwezig

1. Melkbestanddelen	-	6. Tarwebloem	-
2. Melkpoeder	-	7. Tarwemeel	-
3. Sojalecithine	-	8. Tarwezetmeel	-
4. Sojabloem	-	9. Paneermeel	-
5. Sojameel	-	10. Eigeel	+

13. Aanwezigheid / afwezigheid van allergenen

+ = aanwezig
- = afwezig
? = onvoldoende gegevens bekend

Deze gegevens zijn gebaseerd op de huidige stand van zaken van onze kennis. Zij geven bijgevolg geen garantie voor de eigenschappen van boven beschreven product.

1. Melk en producten op basis van melk	-	15. Cacao	-
2. Eieren en producten op basis van eieren	+	16. Peulvruchten	-
3. Soja en producten op basis van soja	-	17. Glutaminaat (E620 t.e.m. E625)	+
4. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	-	18. Koriander	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	19. Wortel	-

6. Noten en producten op basis van noten	-	20. Rogge	-
7. Vis en producten op basis van vis	-	21. Rundvlees	-
8. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	+	22. Varkensvlees	-
9. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	23. Kippenvlees	-
10. Selderij en producten op basis van selderij	-	24. Maïs	-
11. Sesam en producten op basis van sesam	-		
12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t.e.m. E228) (>10 ppm)	-		
13. Lupine en producten op basis van lupine	-		
14. Mosterd en producten op basis van mosterd	-		

Geproduceerd in een fabriek waar volgende allergenen worden verwerkt:

Melk – eieren – soja – gluten – noten – vis – schaaldieren – selderij – mosterd – lupine – toegevoegde glutamaten