

Haringsalade 1 kg / Salade de hareng 1 kg

1. Algemene gegevens / Données générales

Producent / Producteur:	Q-food
Adres / Adresse:	Moortselstraat 21/A 9160 Lokeren
Telefoon / Numéro de téléphone:	+32 (0)9 340 97 10
Fax / Numéro de fax:	+32 (0)9 340 97 39

2. Identificatie product / Identification produit

Type product:	Salade
Artikel / Article:	Haringsalade 1kg / Salade de hareng 1kg
EAN-code / Code EAN:	5413257204971
Intrastatcode / code intrastat:	onbekend

3. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Wetenschappelijke benaming:	NVT
Nom scientifique:	n/a
Smaak / Goût:	typisch / typique
Geur / Senteur:	typisch / typique
Kleur / Couleur:	wit / blanc
Textuur / Texture:	smeuïg met stukjes / onctueux avec des morceaux

4. Ingrediëntendeclaratie / Déclaration d'ingrédients

(volgens receptuur / conformément à la recette)

Ingrediënten:

HARING (44%), koolzaadolie, water, **EI**geel, azijn, augurk, **SELDERIJ**, gemodificeerd zetmeel, ajuin, zout, wortelen, suiker, **MOSTERD**zaad, voedingszuur(E330, E296, E334), conserveermiddel(E211, E202, E224), specerijenextract, antioxidant(E385), stabilisator(E410, E412, E415), kruiden en specerijen.

Ingédients:

HARENG (44%), huile de colza, eau, jaune d'**OEUF**, vinaigre, cornichon, **CÉLERI**, amidon modifié, oignon, sel, carottes, sucre, graine de **MOUTARDE**, acidifiant(E330, E296, E334), conservateur(E211, E202, E224), essence d'épices, antioxydant(E385), stabilisateur(E410, E412, E415), herbes et épices.

5. Opslag, transport en houdbaarheid / Stockage, transport et durée de conservation

Stockagetemperatuur /
Température de stockage: Max. 4°C

Transporttemperatuur /
Température de transport: Max. 4°C

Houdbaarheid bij levering (dagen) /
Conservation à la livraison (jours): 26

Na openen is het product nog maar beperkt houdbaar.
Après ouverture, le produit a une durée de conservation limitée.

6. Gebruiksaanwijzing / Mode d'emploi

Klaar voor gebruik / Prêt à manger
Niet opwarmen / Pas réchauffer

7. Allergeneninformatie / Information d'allergènes

+ = Aanwezig / Présent

– = Afwezig / Absent

	Aan- / Afwezig volgens recept Présent / absent selon recette	Sporen mogelijkheden Trace possible	Aanwezig op productiesite Présent sur la site
Melk en producten op basis van melk / Lait de vache et produits à base du lait de vache (incl. lactose)	-	+	+
Eieren en producten op basis van eieren / Oeufs de poule et produits à base d'oeufs de poule	+	+	+
Soja en producten op basis van soja / Soya et produits à base du soya	-	+	+
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen / Grains qui contiennent du gluten et produits à base de grains qui contiennent du gluten	-	+	+
Pindanoten en producten op basis van pindanoten / Arachides et produits à base d'arachides	-	-	-
Noten en producten op basis van noten / Noix et produits à base des noix	-	-	+
Vis en producten op basis van vis / Poisson et produits à base du poisson	+	+	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits à base de crustacés	-	+	+
Weekdieren en producten op basis van weekdieren / Mollusques et produits à base de mollusques	-	-	-
Selderij en producten op basis van selderij / Céleri et produits à base du céleri	+	+	+
Sesam en producten op basis van sesam / Sésame et produits à base de sésame	-	-	+
Zwavel dioxide en sulfieten / Sulfites (E220 t.e.m. E228) (>10ppm)	-	-	-
Lupine en producten op basis van lupine / Lupin et produits à base du lupin	-	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd / Moutard et produits à base de la moutarde	+	+	+

Allergeneninformatie / Information d'allergènes

Volgende allergenen worden in dit bedrijf verwerkt:

melk, ei, soja, gluten, noten, vis, schaaldieren, selder, mosterd en sesam

Les allergènes suivants sont présent dans cette usine:

lait, oeuf, soya, gluten, noix, poison, crustacés, céleri, moutarde et sésame

8. Microbiologische criteria / Caractéristiques microbiologiques

THT =	Ten minste houdbaar tot	DDM =	Date de durabilité minimale
TGT =	Te gebruiken tot	DLC =	Date limitée de consommation
(CFU/g)			

	Doel Objectif	Tolerantie Tolérance	Einde THT – TGT fin de DDM – DLC
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal (a) Nombre total de germes aérobic psychrotrophe	10 000	100 000	1 000 000
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b) Nombre total de germes anaérobic psychrotrophe	-	-	-
Totaal Gram-negatief psychrotoof kiemgetal (c) Nombre total de germes gram-négatif psychrotrophe	-	-	-
Psychrotrofe Melkzuurbacteriën (d) lactobaciles psychrotrophes	1 000	10 000	10 000 000
Enterobacteriaceae	100	1 000	NVT / n/a
E. coli	10	100	100
Staphylococcus aureus	100	1 000	1 000
Listeria monocytogenes	afw. In 25g abs. à 25g	<100	<100
Salmonella spp.	afw. In 25g abs. à 25g	afw. In 25g abs. à 25g	afw. In 25g abs. à 25g
Gisten / Levures	1 000	10 000	100 000
Schimmels	100	1 000	1 000
Bacillus cereus	100	1 000	10 000
Clostridium perfringens	-	-	-
Yersinia Enterocolitica	-	-	-

Referentie: “Microbiologische richtwaarden & wettelijke microbiologische criteria” – Universiteit Gent (juli 2010)

Reference: “Valeurd indicatives microbiologique & critères microbiologique légaux” – Université Gand (Juillet 2010)

(a) Wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal 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. / Si le nombre total de germes aérobic a dépassé le 107 CFU/g sur le fin de la préservabilité, le produit peut être désapprouvé quand on démontre qu'il concerne des autres que lactobacilles (b) Enkel te analyseren indien het om een product gaat dat zuurstofvrij werd verpakt. / Seulement pour des produits qui sont emballés sans oxygène. (c) Enkel voor rauwe, gezouten producten / Seulement pour des produits crus et salé. (d) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 107 kve/g, dan mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaantoonbare sensorische afwijkingen zijn. / Si le nombre de lactobacilles à DDM > 107 CFU/g, le produit seulement peut être désapprouvé quand il y a des anomalies sensorielles inacceptables. (e) De norm is gebaseerd op challengetesten of op de bepaling van intrinsieke factoren die het product koppelen aan een challengetest / La norme se base sur des challengetest ou sur la détermination des facteurs intrinsèques qui associent la produit à un challengetest.

9. Voedingswaarde (per 100g) / Valeur nutritionnelle (par 100g)

Energie / Valeur énergétique (kcal/kJ)	nog te bepalen / pas déterminer
Vetten / Lipides (g)	nog te bepalen / pas déterminer
waarvan verz. vetzuren / dont acides gras	nog te bepalen / pas déterminer
Koolhydraten / Glucides (g)	nog te bepalen / pas déterminer
waarvan suikers / dont sucre (g)	nog te bepalen / pas déterminer
Eiwitten / Protéines (g)	nog te bepalen / pas déterminer
Zoutgehalte / Sel (g)	nog te bepalen / pas déterminer

10. Fysio-chemische samenstelling / Composition physico-chimiques

Vochtgehalte / Teneur en humidité (%)	nog te bepalen / pas déterminer
Droge stof-gehalte / Teneur en matière sèche (%)	nog te bepalen / pas déterminer
Asgehalte / Teneur en cendres (%)	nog te bepalen / pas déterminer
pH	nog te bepalen / pas déterminer
aw	nog te bepalen / pas déterminer

11. Verpakking en logistiek / Emballage et logistique

<u>Product (per stuk) / Produit (par part):</u>	
Nettogewicht / Poids net (g)	1 000
Afmeting / Dimension (mm)	192 x 126 x 73
<u>Verkoopseenheid / Unité de vente:</u>	
Aantal stuks per verpakking/	
Quantité de parts par emballage:	1
Nettogewicht / Poids net (g):	1 000
Brutogewicht / Poids brut (g):	1 052
Afmeting / Dimension (mm):	192 x 126 x 73
Verpakkingswijze / Méthode d'emballage:	atmosfeer / atmosphère
Verpakkingsmateriaal / Matériaux d'emballage:	PP
gassamenstelling / composition du gaz:	NVT / n/a
<u>Logistiek / Logistique:</u>	
Aantal stuks per doos / Quantité de parts par boîte:	/
Nettogewicht / Poids net (g):	/
Brutogewicht / Poids brut (g):	/
Afmeting / Dimension (mm)	/
Type krat / Type de caisse:	E2
Aantal stuks per krat / Quantité de parts par caisse:	12
Aantal kratten per pallet / Quantité de caisses par pallet:	28
Aantal dozen per pallet / Quantité de boîtes par palette:	/
Aantal stuks per pallet / Quantité de parts par palette:	336

12. Etiketinformatie / Information sur l'étiquette

Gegevens aanwezig op etiket(ten) /
Information sur l'étiquette:

- Productnaam / Nom du produit
- Wetenschappelijke benaming / Nom scientifique
- Nettogewicht / Poids net
- Ingrediëntenlijst / Liste d'ingrédients
- Bewaaromstandigheden / Conditions de conservation
- Houdbaarheidsdatum / Date de péremption
- Lot
- Adres / Adresse
- EG-erkenningsnummer / Numéro CE

13. GGO-verklaring / Déclaration d'OGM

Q-food verklaart, op basis van de verklaringen van onze leveranciers en de Europese verordening 1829/2003 en 1830/2003, dat dit artikel vrij is van genetisch gemanipuleerde organismen. Er is vervolgens geen extra vermelding betreffende GGO's op de etiketten verplicht.

Q-food déclare, à base de déclarations de nos fournisseurs et le règlement européen 1829/2003 et 1830/2003, que cet article n'est pas produit avec des organismes génétiques modifiés. Ensuite il n'y a aucune obligation concernant des OGM's.

Datum technische fiche / Date de fiche technique:	02/05/2017
--	------------