



PRODUCTSPECIFICATIE



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<u>Artikelnummer</u>	<u>Artikelnaam</u>
73425114	Quiche appel knolselder brie VEGE 300g atm/6st

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2.1 Productie

<u>Naam</u>	VEGABITES NV
<u>Adres</u>	IZ E17/3303 Moortelstraat 21b, B-9160 Lokeren
<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 00
<u>Fax</u>	+32 (0) 9 340 97 39
<u>Erkenningsnummer</u>	B655
<u>Certificaat kwaliteit</u>	IFS versie 7 – Autocontrole : ACS-006, ACS-018, ACS-019, ACS-039 – BIO

2.2 Leveranciersgegevens

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

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

<u>Telefoon</u>	+32 (0) 9 340 97 20
<u>E-mail</u>	kwiteit@q-food.be / sales@qfood-debruycker.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:

EI, brie (21%) (gepasteuriseerde MELK , MELKfermenten , zout), champignon, edam 40+ (gepasteuriseerde MELK , zout, zetmeel, zuursel , STREMSSEL (MELK) , conserveermiddel (E251)), bladerdeeg (TARWEB LOEM , water, palmvet, palmstearine, raapzaadolie, zout, citroensapconcentraat*), Room (volle MELK , ROOM , E471 mono- en diglyceriden van vetzuren (emulgator) (E471), E407 carrageen (stabilisator) (E407), E412 guarom (stabilisator) (E412), E466 carboxymethylcellulose (stabilisator) (E466)), appel (1%) , KNOLSELDER (1%) , peper, nootmuskaat, zout, geraffineerde plantaardige oliën en vetten, wate r, emulgator (E322, E471), suiker, conserveermiddel (E202), voedingszuur (E330), natuurlijk aroma, v itamine A en D, kleurstof (E160a).

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

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
<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	100
Vis	0
Aardnoten	0
Soja	0
Melk (inclusief lactose)	100
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	0
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	233	11,6%
	kJ		969	
Eiwitten	g	50	11,6	23,2%
Koolhydraten	g	270	5,6	2,1%
waarvan suikers	g	90	0,8	0,9%
Vetten	g	70	18,1	25,9%
waarvan verzadigd	g	20	6,1	30,6%
Voedingsvezels	g	25	0,1	0,2%
Zout	g	6	1,5	24,9%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	12	dagen
Bewaartemperatuur	0°C - 4°C	°C

6.2 Microbiologische kenmerken

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

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

30 juni 2022

Versie

2



FICHE TECHNIQUE PRODUIT



1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
73425114	Quiche pomme céleri brie - 6x300g Atmos per 6

2. IDENTIFICATION FOURNISSEUR

2.1 Production

Nom	VEGABITES 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	{{Erkenning}}
Certificat de qualité	IFS versie 7 - Autocontrole : ACS-006, 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@qfood-debruycker.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:

Ingrédients:

OEUF , brie (21%) (LAIT pasteurisé , ferments LACTIQUES , sel), champignon, edam 40+ (LAIT pasteur isé , sel, amidon, levain lactique , PRESURE (LAIT) , conservateur (E251)), pâte feuilletée (FARINE DE BLÉ , eau, graisse de palmier, stéarine de palme, huile de colza, sel, concentré de jus de citro n*), CRÈME (LAIT entier , CRÈME , émulsifiant (E471), carraghénane (E407), gomme de guar (E412), ca rboxymethylcellulose (E466)), pomme (1%) , CÉLERIE-RAVE (1%) , poivre, noix de muscade, sel, huiles et graisses végétales raffinées, eau, émulsifiant (E322, E471), sucre, conservateur (E202), acidifi nt (E330), arôme naturel, vitamine A et D, colorant (E160a).

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		INFO CONCERNE LA LISTE ALLERGENES
Gluten	100	
<i>blé</i>	100	100 allergène présent
<i>seigle</i>	0	0 allergène absent
<i>orge</i>	0	1 présence possible par contamination croisée
<i>avoine</i>	0	
<i>épautre</i>	0	
<i>kamut</i>	0	
Crustacées	0	
Oeufs	100	
Poisson	0	
Arachide	0	
Soja	0	
Lait (inclu lactose)	100	
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	0	
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	233	11,6%
	kJ		969	
Protéines	g	50	11,6	23,2%
Glucides	g	270	5,6	2,1%
dont sucres	g	90	0,8	0,9%
Lipides	g	70	18,1	25,9%
dont saturés	g	20	6,1	30,6%
Fibres alimentaires	g	25	0,1	0,2%
Sel	g	6	1,5	24,9%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	12	jours
Température de conservation	0°C - 4°C	°C

6.2 Caractéristiques microbiologiques

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

7. CONSEIL DE PREPARATION

Echauffé 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

30 juni 2022

Version

2