



PRODUCTSPECIFICATIE/ SPECIFICATION DE PRODUIT

BALLETJE CAFFUNGI BIO - 25 x 30g/ BOULETTE CAFFUNGI BIO - 25 x 30G

1. PRODUCTINFORMATIE/ INFORMATIONS PRODUIT

PRODUCTNAAM/ DÉNOMINATION PRODUIT	Balletje Caffungi Bio - 25 x 30g/ Boulette Caffungi Bio - 25 x 30g
MERK/ MARQUE	Vegabites
REFERENTIENUMMER/ N° DE RÉFÉRENCE	74421201
NAAM LEVERANCIER/ NOM FOURNISSEUR	VEGABITES BVBA
ADRES LEVERANCIER/ ADRESSE FOURNISSEUR	IZ E17/3303 Moortelstraat 21J 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



BALLETJE CAFFUNGI BIO - 25 x 30g/ BOULETTE CAFFUNGI BIO - 25 x 30G

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPECIFICATIONS DU PRODUIT

3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

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

3.2. FYSISCH KENMERKEN/ASPECTS PHYSIQUES

TECHNISCH STUK/ PIÈCE TECHNIQUE	Vegetarisch/ Végétarien
VORM/ FORME	
ANDERE/ AUTRES	Geproduceerd in België/Produit en Belgique

3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

LIJST VAN INGREDIËNTEN	oesterzwammen (33%), kikkererwten, tuinbonen, koriander, uien, peterselie, SESAMZAAD , knoflook, zout, komijn, korianderpoeder.
LISTE DES INGRÉDIENTS	pleurotes (33%), pois chiches, fêces, coriandre, oignons, persil, SÉSAME , ail, sel, cumin, coriander en poudre.

3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ COMPOSITION PHYSICO-CHEMIQUE

	EENHEID/ UNITÉ	GEMIDDELDE PER/ EN MOYENNE PAR 100 G
ENERGY	kcal	69,80
	kJ	292,04
EIWITTEN/ PROTÉINES	g	5,02
VET/ LIPIDES	g	1,85
VERZADIGD VET/ LIPIDES SATURE	g	0,74
KOOLHYDRATEN/ GLUCIDES	g	6,33
SUIKERS/SUCRES	g	0,76
ZOUT/SEL	g	415,92

4. VOEDINGSVEILIGHEID/ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

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 (AMANDELEN, 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 ₂	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/LITRES EXPRIMÉES EN SO ₂
-	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/ EMBALLAGE	atmos/ atmos
INHOUD/ CONTENU	25 x 30g
IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/ IDENTIFICATION-TRAÇABILITÉ	Per lotnummer/ Par numéro de lot

5.2. HOUDBAARHEID/ DATE DE CONSOMMATION

	EENHEID/ UNITÉ	
NA PRODUCTIE/ APRÈS PRODUCTION	DAGEN/ JOURS	18
BIJ LEVERING/ A LA LIVRAISON	DAGEN/ JOURS	14
NA OPENING/ APRÈS OUVERTURE	DAGEN/ JOURS	2
TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPERATURE A LA LIVRAISON	°C	0-4 °C 0°C - 4°C
TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	°C	0-4 °C 0°C - 4°C

5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ CONSEILS D'UTILISATION

OVEN VOORVERWARMEN – AFBAKKEN **180°C – 10 MIN**
 PRECHAUFFER LE FOUR - CUIRE A **180 ° C – 10 MIN**

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 GOEDGEKEURD DOOR/ APPROUVÉ PAR	QC	DATUM/ DATE	01/02/2017	VERSIE/ VERSION	B
UPDATED DOOR/ MIS A JOUR PAR		DATUM/ DATE		VERSIE/ VERSION	