

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer

81478219

Artikelnaam

Liefdeshart aarbei ZTS 70g ds/10 DV

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 ; kwaliteit@q-food.be

2.3. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

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

Room [ROOM, stabilisator (carragenen)], zoetstof (maltitol), banketbakkersroom [MELK, zoetstof (maltitolen), gemodificeerd zetmeel, ROOM, kokosvet, MELKeiwitten, rundgelatine, vanille aroma, kleurstof (carotenen)], bloemmengeling [TARWEBloem, TARWEmouthbloem, enzymen (TARWE) meelverbeteraar (ascorbin ezuur)], aardbeipuree 6% (aardbei, suikersiroop), gepasteuriseerde EIEREN, margarine [plantaardige oliën en vetten (palm, geheel geharde kokos, koolzaad), water, emulgatoren (lecithinen, mono- en diglyceriden van vetzuren), conserveermiddel (kaliumsorbaat), voedingszuur (citroenzuur), aroma's, kleur stof (carotenen)], gepasteuriseerd Eiwit [Eiwit, stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom)], water, volle MELK, gemodificeerd maiszetmeel, framboos, rundergelatine, appelsap [appelsap, antioxidant (ascorbinezuur)], bakpoeder [rijsmiddelen (difosfaten, natriumcarbonaten), gemodificeerd zetmeel], zout, vanille-extract 0,1%, kleurstoffen (karmijn, curcumine), kleurstoffen (karmijn, curcumine, riboflavin).

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA / NEEN?	NEEN
--	------------	------

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	1
spelt	1
kamut	0
Schaaldieren	0
Eieren	100
Vis	0
Aardnoten	0
Soja	0
Melk (inclusief lactose)	100
Schaalvruchten	0
amandelnoten	0
hazelnoten	0
walnoten	0
cashewnoten	0
pecannoten	0
paranoten	0
pistachenoten	0
macademianoten	0
Selderij	0
Mosterd	0
Sesamzaad	0
Zwavel dioxide 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

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	265	13,3%
	kJ		1100	
Eiwitten	g	50	3,4	6,8%
Koolhydraten	g	270	28,7	10,6%
waarvan suikers	g	90	2,1	2,3%
Vetten	g	70	18,1	25,9%
waarvan verzadigd	g	20	10,6	53,0%
Voedingsvezels	g	25	0,0	0,0%
Zout	g	6	0,2	3,3%

6. BEWAAROMSTANDIGHEDEN EN MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

6.1. Bewaaromstandigheden

Houdbaarheid na levering	90	dagen
Bewaartemperatuur	-18°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

Klaar voor gebruik.

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

11 augustus 2025

Versie

2025-8

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

N° d'article	Nom d'article
81478219	Coeur d'amour fraise SSA 70g bt/10 SG

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 ; kwalityteit@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 ; kwalityteit@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)]

Description:

Ingrédients:

Crème [CREME, stabilisateur (carragenen)], édulcorant (maltitol), crème pâtissière [LAIT, édulcorant (maltitols), amidon modifié, CREME, graisse de coco, protéines de lait, gélatine de bœuf, arôme de vanille, colorant (carotène)], mélange de farines [farine de BLE, farine de malt de blé, enzymes (BL E), améliorant de farine (acide ascorbique)], purée de fraises 6% (fraises, sirop de sucre), CEUFS pas stérilisés, margarine [huiles et graisses végétales (palme, noix de coco entièrement hydrogénée, colza), eau, émulsifiants (lécithine, mono- et diglycérides d'huile de palme, huile de palme, huile de coco entièrement hydrogénée, huile de colza)], mono- et diglycérides d'acides gras), conservateur (sorbate de potassium), acide alimentaire (acide citrique), arômes, colorant (carotène), blanc d'œuf pasteurisé [blanc d'œuf, stabilisateurs (gomme de guar, gomme de xanthane)], eau, lait entier, amidon de maïs modifié, gélatine bovine de framboise, jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, jus de pomme gélatine bovine, jus de pomme [jus de pomme, antioxydant (acide ascorbique)], poudre à lever [poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), amidon modifié], sel, extrait de vanille 0,1%, colorants (carmin, curcumine), colorants (carmin, curcumine, riboflavines).

3.2 Indications supplémentaires sur l'emballage

"conditionné sous atmosphère protectrice"	OUI / NON?	NON
---	------------	------------

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 directives 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	1
épautre	1
kamut	0
Crustacées	0
Oeufs	100
Poisson	0
Arachide	0
Soja	0
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	0
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

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	265	13,3%
	kJ		1100	
Protéines	g	50	3,4	6,8%
Glucides	g	270	28,7	10,6%
dont sucres	g	90	2,1	2,3%
Lipides	g	70	18,1	25,9%
dont saturés	g	20	10,6	53,0%
Fibres alimentaires	g	25	0,0	0,0%
Sel	g	6	0,2	3,3%

6. CONDITIONS DE PRESERVATION ET NORMES MICROBIOLOGIQUES

6.1. Conditions de préservation

Date limite de consommation après livraison	90	jours
Température de conservation	-18°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

Prêt à consommer

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

11 août 2025

Version

2025-8