

1. PRODUCT IDENTIFICATIE		
ARTIKELNUMMER	4500130	
PRODUCT	rode koolsalade per 1 kg	
SAMENSTELLING	rode kool(60%), appel groen, bieslook vinaigrette(koolzaadolie, water, EIGEEL (scharrel), azijn, suiker, MOSTERD (water, MOSTERDZADEN, azijn, zout, specerijen), zout, kruiden en specerijen, zetmeel, citroensapconcentraat)	
SNIT		
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 8 dagen bij bewaring 0-4°C. Product niet bestemd om ingevroren te worden dus enkel vers gekoeld te verbruiken.	
AARD VAN DE VERPAKKING	Atmosferisch	
TYPE VERPAKKING	sealbakje menu PP zwart 227x178x65mm 1850ml - PET4-Mance PP60F - 310 mm (Floxyliid)	
GEWICHT PER EENHEIDSVERPAKKING	1,000 KG	
AANVULLENDE INFORMATIE		
GMO STATUS	In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van GGO's.	
INCIDENTEN	Indien er zich incidenten in het bedrijf voordoen, zal Allgro u onmiddellijk ervan in kennis stellen.	
CHEMISCHE CONTAMINANTEN	Voldoet aan wetgeving EU Verordening 2023/915 - EU Verordening 396/2005	

2. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN		
CAT 6C deel 1 : Verzuurde sauzen en vinaigrettes. Vinaigrettes gebaseerd op een mengeling van verzuurde sauzen ($4 \leq \text{pH} \leq 5,5$) (met ingrediënten die niet onderworpen zijn aan voorafgaande thermische of equivalent niet thermische behandeling om de microbiologische belasting te reduceren.		
Bron: Microbiological guidelines: Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Foods - Februari 2018		
Aangezien dit product door Allgro fijn versneden is, is het contactoppervlak sterk vergroot waardoor er een grotere microbiologische uitgroei mogelijk is.		
Uit de routinematige uitgevoerde microbiologische monitoring van dit product is gebleken dat bij een verhoging van de waarde op de TGT-datum met 1 log bij gisten en melkzuurbacteriën het product organoleptisch (geur, kleur en uitzicht) nog aanvaardbaar is. Daarom werd er in samenspraak met prof. dr. ir. Frank Devlieghere (UGent) beslist om op deze technische fiche de waarde op tolerantie en TGT met 1 log te verhogen bij gisten en melkzuurbacteriën.		
We doen er alles aan om deze hogere aantallen gisten en melkzuurbacteriën te kunnen reduceren!		
Richtwaarden worden uitgedrukt in kve/g of ml		
	Tolerantie	Te gebruiken tot
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal (a)	3×10^6	3×10^7
Psychrotofe melkzuurbacteriën (b)	3×10^4	3×10^7
Gisten	3×10^4	3×10^5
Schimmels	3×10^3	Geen visuele schimmelvorming
E.coli	3×10^2	3×10^3
Salmonella spp.	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Listeria monocytogenes (1)	Afw. in 0,01 G	1×10^2
(a) Als het aëroob kiemgetal op einde houdbaarheid de drempelwaarde van 3×10^6 kve/g overschrijdt, is het aan te bevelen om de melkzuurbacteriëntelling te beoordelen. Als de kolonietelling voornamelijk bestaat uit melkzuurbacteriën (d.w.z. $1-3 \times 10^6$ kve/g of meer melkzuurbacteriën) dan wordt het product nog aanvaardbaar geacht.		
(b) Als de waarden van melkzuurbacteriën 3×10^7 kve/g overschrijdt op het einde van de houdbaarheid en als de melkzuurbacteriën de dominante populatie is (het vinden van dus gelijke of hogere aantallen melkzuurbacteriën in vergelijking met (an) aërobe kolonie telling), wordt het aanbevolen dat het voedingsproduct wordt onderworpen aan sensorische analyse (beoordeling van de aanwezigheid van onaangename geuren, afwijkende smaak, slijmvorming, schimmelgroei, enz. , ...) Omdat de melkzuurbacteriën bestaan uit een groep nuttige bacteriën, die vaak alleen maar het voedsel verzuren, kunnen hogere aantallen worden getolereerd zonder ongunstige kwaliteitsperceptie. Dus, in het laatste geval moet het voedingsproduct alleen onaanvaardbaar worden geacht als er inderdaad onaanvaardbare sensorische afwijkingen worden vastgesteld.		
(1) Tolerantie: Inschatting groei van L. monocytogenes als onderbouwing voor challengetesten. Op basis van het azijnzuur en de pH in salades met saus, werd de mogelijke groei ingeschat aan de hand van het kinetische groeimodel, beschreven in Mejlholm and Dalgaard (2007, 2015) en Mejlholm et al. (2014). Uit de simulaties blijkt dat in de salades met saus geen groei voorspeld wordt van L. monocytogenes. Enkel voor de 'penne Allgro' wordt significante groei (>0.5 log kve/g) voorspeld. Uit de challengetesten van 'penne Allgro' blijkt dat er geen groei is van L. monocytogenes gedurende de houdbaarheid. TGT:		

Wettelijke basis voor L. monocytogenes: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.2 en 1.3 kant-en-klaar levensmiddelen om de groei van L. monocytogenes te bevorderen of niet te bevorderen, andere voeding dan bedoeld voor zuigelingen en voor speciaal medische doeleinden (bemonsteringsplan n = 5, c = 0).

3. NUTRITIONELE SAMENSTELLING

Voedingswaarden	Eenheid	Gemiddelde voedingswaarden / 100 gram (via berekening)
Energetische waarde	kJ	632
Energetische waarde	kcal	151
Vetten	g	15
waarvan verzadigd	g	1,1
waarvan mono-onverzadigd	g	0
waarvan poly-onverzadigd	g	4,2
Koolhydraten	g	4,4
waarvan suikers	g	4,0
waarvan zetmeel	g	0
Voedingsvezels	g	1,9
Eiwitten	g	0,8
Zout	g	0,42
Natrium	g	0,17
Vitamine A	µg	2,60
Vitamine B1 + B2	mg	0,032
Vitamine C	mg	37
Calcium	mg	25,2
Ijzer	mg	0,26

4. LIJST VAN BESTANDDELEN IVM DIEET/ALLERGIE (LeDa-lijst v2.0 - 2011)

4.1 Wettelijke Allergenen

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan Bevatten (K)	Onbekend (O)
1.1	UW	TARWE			K	
1.2	NR	ROGGE			K	
1.3	GB	GERST			K	
1.4	GO	HAVER			K	
1.5	GS	SPELT			K	
1.6	GK	KAMUT			K	
1	AW	GLUTEN			K	
2.0	AC	SCHAALDIEREN	Z			
3.0	AE	EI		M		
4.0	AF	VIS	Z			
5.0	AP	AARDNOTEN (pinda's)	Z			
6.0	AY	SOJA			K	
7.0	AM	MELK			K	
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelnoten	Z			
8.3	SW	Walnoten	Z			
8.4	SC	Cashewnoten	Z			
8.5	SP	Pecannoten	Z			
8.6	SR	Paranoten	Z			
8.7	ST	Pistachenoten	Z			
8.8	SM	Macademianoten	Z			
8	AN	NOTEN	Z			
9.0	BC	SELDERIJ			K	
10.0	BM	MOSTERD		M		
11.0	AS	SESAM	Z			

12.0	AU	Zwaveldioxide en SULFIETEN (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10ml/l, uitgedrukt als SO2	Z			
13.0	NL	LUPINE			K	
14.0	UM	WEEKDIEREN	Z			

4.2 Aanvullende allergenen						
LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan Bevatten (K)	Onbekend (O)
20.0	ML	LACTOSE			K	
21.0	NC	CACAO	Z			
22.0	MG	GLUTAMAAT (E620-E625)	Z			
23.0	MK	KIP			K	
24.0	NK	KORIANDER			K	
25.0	NM	MAIS			K	
26.0	NP	PEULVRUCHTEN			K	
27.0	MC	RUNDsvlees	Z			
28.0	MP	VARKENsvlees			K	
29.0	NW	WORTEL			K	

5. METAAL DETECTIE		
Ferro	MM	4
Non Ferro	MM	4
RVS	MM	5

6. GEGEVENS BEDRIJF	
Naam	Allgro NV
Adres	Polbroek 124 9520 Sint-Lievens-Houtem
Tel.	09/360.83.48
Telefax	09/360.83.50
URL	www.allgro.be

Kwaliteitsmanager : Maarten De Jonghe - 09/360.83.48 - maarten@allgro.be
Directie : Marleen De Tant - 09/360.83.48 - marleen@allgro.be
Directie : Paul De Meyer - 09/360.83.48 - paul@allgro.be

7. FOTO
