

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
ARTIKELNUMMER	4016100
PRODUCT	Bowl met ham en kaas per 315 gram
SAMENSTELLING	appel groen, andijvie, ham (varkensvlees (96%), zout, dextrose, specerijen, vleesextract (varken), kruidenextract, specerijenextract, antioxidant (E301), conserveermiddel (E250,E262))(12%), kaasblokjes (gepasteuriseerde koeMELK, zout, melkzuurfermenten, dierlijk stremsel, conserveermiddel (E251), kleurstof (E160a). Min. 7 weken gerijpt)(12%), tomaat, honing-mosterdvinaigrette (water, koolzaadolie, MOSTERD op oude wijze (12%) (water, MOSTERDZADEN, azijn, zout, specerijen), honing (7,5%), suiker, wijnazijn, EIGEEL, zout, azijn, gemodificeerd zetmeel, specerijen, voedingszuur (melkzuur), stabilisator (xanthaangom), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA)), rozijnen (rozijnen, plantaardige olie), witte SELDER
SNIT	
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 6 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	container karton rond bruin PE 184x66mm 1300ml - Deksel RPET transparant antifog 184mm
GEWICHT PER EENHEIDSVERPAKKING	0,315 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	Volddoet aan wetgeving EU Verordening 2023/915 - EU Verordening 396/2005

2. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN		
CAT 6B D1 : Gemengde kant-en klare multi-ingrediënten salades		
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
Gisten	3×10^4	3×10^6
Schimmels	3×10^4	Geen visuele schimmelvorming
E.coli	3×10^2	3×10^2
Coagulase positieve staphylococcen	3×10^3	3×10^3
Bacillus cereus	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Listeria monocytogenes (1)	Afw. in 25 G	1×10^2

(1) 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	440	
Energetische waarde	kcal	105	
Vetten	g	5,4	
waarvan verzadigd	g	2,8	

waarvan mono-onververzadigd	g	0,9
waarvan poly-onverzadigd	g	0,4
Koolhydraten	g	8,8
waarvan suikers	g	8,6
waarvan zetmeel	g	0
Voedingsvezels	g	1,2
Eiwitten	g	6,0
Zout	g	0,59
Natrium	g	0,24
Vitamine A	µg	53,3
Vitamine B1 + B2	mg	0,12
Vitamine C	mg	3,2
Calcium	mg	12,0
Ijzer	mg	0,34

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	HAYER			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			K	
5.0	AP	AARDNOTEN (pinda's)	Z			
6.0	AY	SOJA			K	
7.0	AM	MELK		M		
8.1	SA	Amandelen			K	
8.2	SH	Hazelnoten			K	
8.3	SW	Walnoten			K	
8.4	SC	Cashewnoten			K	
8.5	SP	Pecannoten			K	
8.6	SR	Paranoten			K	
8.7	ST	Pistachenoten			K	
8.8	SM	Macademianoten			K	
8	AN	NOTEN			K	
9.0	BC	SELDERIJ		M		
10.0	BM	MOSTERD		M		
11.0	AS	SESAM			K	
12.0	AU	Zwavel dioxide 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		M		

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		M		
29.0	NW	WORTEL			K	

5. METAAL DETECTIE

Manuele verpakking		Er is geen metaaldetector aanwezig maar dit wordt beheerst door een messenbeleid
--------------------	--	--

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

