

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

ARTIKELNUMMER	4017300
PRODUCT	Bowl met penne en mozzarella per 360 gram
SAMENSTELLING	penne (water, TARWEBloem)(28%), mozzarella (gepasteuriseerde koeMELK, zout, microbieel stremsel, melkzuurbacteriën, voedingszuur: citroenzuur) (13%), tomaat, courgette, pesto (basilicum (36%), Grana Padano kaas (28.5%) (rauwe koeMELK, zout, dierlijk stremsel, conserveermiddel: El-lysozym), zonnebloemolie, koolzaadolie, olijfolie extra vierge, zonnebloempitten, zout, knoflookpoeder, pijnboompitten, geconcentreerd citroensap, antioxidant (ascorbinezuur), conserveermiddel (kaliumsorbaat)), venkel, butternut pompoen, raketsla
SNIT	
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 5 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 EENHEIDSVERRPAKKING	0,360 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 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 1 G	1×10^2

(1) Tolerantie:

Resultaat komende uit challengetesten. Challengetesten werden uitgevoerd volgens protocol:

Technical guidance document for conducting shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to eat foods, EU Reference Laboratory for Listeria monocytogenes, Version 4 of July 2021.

Dienstnota FAVV van BP/LABO/178617 van 15/12/2021: Accreditatie van laboratoria voor het "Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods.

Omzendbrief FAVV van 13/03/2023 nr. PCCB/S3/1763165: met betrekking tot Listeria monocytogenes in kant-en-klare levensmiddelen.

TGT:

Wettelijke basis voor L. monocytogenes: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.2 en 1.3 kant-en-klare 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	546

Energetische waarde	kcal	131
Vetten	g	7,3
waarvan verzadigd	g	2,8
waarvan mono-onverzadigd	g	0
waarvan poly-onverzadigd	g	0,1
Koolhydraten	g	11
waarvan suikers	g	1,3
waarvan zetmeel	g	8,6
Voedingsvezels	g	1,4
Eiwitten	g	6,0
Zout	g	0,28
Natrium	g	0,11
Vitamine A	µg	28,9
Vitamine B1 + B2	mg	0,047
Vitamine C	mg	5,5
Calcium	mg	21,4
Ijzer	mg	0,46

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		M		
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		M		
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	Hazelenoten			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			K	
10.0	BM	MOSTERD			K	
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			K	
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

