

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

ARTIKELNUMMER	1106220
PRODUCT	slamix met wortel 0,5 kg
SAMENSTELLING	wortel, andijvie, krulandijvie, radicchio, (in wisselende verhoudingen)
SNIT	Fijn gesneden
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 7 dagen bij bewaring 0-4°C. Product niet bestemd om ingevroren te worden dus enkel vers gekoeld te verbruiken.
AARD VAN DE VERPAKKING	Beschermende atmosfeer
TYPE VERPAKKING	BOPP AFG 530 witte band
GEWICHT PER EENHEIDSVERPAKKING	0,500 KG
AANVULLENDE INFORMATIE	gewassen
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 4C : Vers gesneden producten (4de gamma) (inclusief gekiemde zaden) en ongepasteuriseerde sappen of nectars		
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
Psychrotrofe melkzuurbacteriën (a)	3×10^5	3×10^7
Gisten	3×10^5	3×10^6
Schimmels	3×10^4	Geen visuele schimmelvorming
E.coli (1)	1×10^3	1×10^3
Coagulase positieve staphylococci	3×10^3	3×10^3
Sulfiet reducerende clostridia (b)	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp. (2)	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
STEC (3)	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Listeria monocytogenes (4)	Afw. in 1 G	1×10^2
(a) Niet van toepassing voor vers gesneden bladgroenten (behalve voor bladen van kolen en afgeleiden (genus Brassica). Bederven van deze vers gesneden bladgroenten is in eerste plaats geassocieerd met visuele defecten en de metabolische activiteit van het plantenweefsel. De microbiologische richtwaarden zijn van toepassing voor vers gesneden kolen en afgeleiden (genus Brassica) of voor vers gesneden vruchtgroenten zoals vers gesneden paprika's en vers gesneden wortel, bol- of stamgroenten zoals geraspte wortelen, vers gesneden uien, geraspte knolselder, etc. aangezien deze laatstgenoemde vers gesneden suikerrijke groenten een snellere groei van bederfmicro-organismen bevorderen, gedomineerd door melkzuurbacteriën (of gisten). 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 het (an) aërobe kiemgetal), 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 inderdaad onaanvaardbare sensorische afwijkingen worden vastgesteld. (b) Alleen van toepassing voor champignons of andere types van verse producten die in de grond of dicht bij de bodem/substraat zijn geteeld. (1) Wettelijke basis voor E.coli: EU Verordening 2073/2005: proceshygiëncriteria categorie 2.5.1 'voorgesneden fruit en groenten kant-en-klaar' en categorie 2.5.2 ongepasteuriseerde fruit-en groentesappen (kant-en-klaar). Beide categorieën bemonsteringsplan n = 5, c = 2. (2) Wettelijke basis voor Salmonella: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria, categorie 1.18 Gekiemde zaden (kant-en-klaar) (Het sluit kiemen uit die een effectieve behandeling hebben gekregen om Salmonella spp. te elimineren) en categorie 1.19 Voorgesneden		

fruit en groenten (kant-en-klaar) en categorie 1.20 Ongepasteuriseerd fruit-en groentesappen (kant-en-klaar). Voor alle 3 de categorieën bemonsteringsplan n = 5, c = 0.

(3) Wettelijke basis voor STEC: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.29 Kiemen (bemonsteringsplan n = 5, c = 0). Uitsluitend kiemen die een effectieve behandeling hebben gekregen om STEC te elimineren.

(4) Tolerantie:

Resultaat komende uit challengetesten. In samenspraak met prof. dr. ir. Frank Devlieghere (UGent) werden groenten en fruit opgedeeld in subgroepen met elk hun vertegenwoordiger, afhankelijk van verschillende factoren die de uitgroei van Listeria kunnen beïnvloeden. Challengetesten werden uitgevoerd op de vertegenwoordigers van de subgroepen 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-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	83
Energetische waarde	kcal	20
Vetten	g	0
waarvan verzadigd	g	0
waarvan mono-onverzadigd	g	0
waarvan poly-onverzadigd	g	0
Koolhydraten	g	2,8
waarvan suikers	g	2,6
waarvan zetmeel	g	0
Voedingsvezels	g	2,1
Eiwitten	g	1,1
Zout	g	0,10
Natrium	g	0,04
Vitamine A	µg	613
Vitamine B1 + B2	mg	0,081
Vitamine C	mg	2,6
Calcium	mg	36,2
Ijzer	mg	0,51

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	Z			
1.2	NR	ROGGE	Z			
1.3	GB	GERST	Z			
1.4	GO	HAVER	Z			
1.5	GS	SPELT	Z			
1.6	GK	KAMUT	Z			
1	AW	GLUTEN	Z			
2.0	AC	SCHAALDIEREN	Z			
3.0	AE	EI	Z			
4.0	AF	VIS	Z			
5.0	AP	AARDNOTEN (pinda's)	Z			
6.0	AY	SOJA	Z			
7.0	AM	MELK	Z			
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	Z			
11.0	AS	SESAM	Z			
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	Z			
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	Z			
21.0	NC	CACAO	Z			
22.0	MG	GLUTAMAAT (E620-E625)	Z			
23.0	MK	KIP	Z			
24.0	NK	KORIANDE	Z			
25.0	NM	MAIS			K	
26.0	NP	PEULVRUCHTEN			K	
27.0	MC	RUNDsvlees	Z			
28.0	MP	VARKENsvlees	Z			
29.0	NW	WORTEL		M		

5. METAAL DETECTIE

Ferro	MM	3
Non Ferro	MM	3,50
RVS	MM	4,50

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

