

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

ARTIKELNUMMER	4504030
PRODUCT	penne rosso 1 kg
SAMENSTELLING	penne (water, TARWEBloem)(50%), paprika rood, tapenade tomaat basilicum (gedroogde tomaat (75%), plantaardige olie (zonnebloemolie)(19%), knoflookpuree (62% knoflookvlokken (99% knoflook, conserveermiddel: E220)(4,2%), water, zout, voedingszuur: E330, citrusvezel), basilicum, zout, witte wijnazijn (water, voedingszuur: E260), oregano, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202), zongedroogde tomaat (gedroogde tomaat (tomaten, zout), plantaardige olie (zonnebloemolie), kruiden en specerijen (zout, knoflook, basilicum, oregano, majoraan, rozemarijn), voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202)), tomaat, peterselie
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 (Floxylid)
GEWICHT PER EENHEIDVERPAKKING	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 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	659
Energetische waarde	kcal	156
Vetten	g	6,7
waarvan verzadigd	g	0,8
waarvan mono-onverzadigd	g	1,8
waarvan poly-onverzadigd	g	3,7

Koolhydraten	g	20
waarvan suikers	g	3,1
waarvan zetmeel	g	15
Voedingsvezels	g	2,6
Eiwitten	g	4,4
Zout	g	0,36
Natrium	g	0,14
Vitamine A	µg	45,8
Vitamine B1 + B2	mg	0,028
Vitamine C	mg	24
Calcium	mg	20,5
Ijzer	mg	0,66

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	HAVER			K	
1.5	GS	SPELT			K	
1.6	GK	KAMUT			K	
1	AW	GLUTEN		M		
2.0	AC	SCHAALDIEREN	Z			
3.0	AE	EI			K	
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			K	
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

