

## TECHNISCHE FICHE

### Balletjes in tomatensaus

#### Product gegevens:

|                   |                          |              |               |               |               |
|-------------------|--------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| Merknaam:         | Cuisine Maison           |              |               |               |               |
| Productnaam:      | Balletjes in tomatensaus |              |               |               |               |
| Gewicht per stuk: | 400g                     | 2,2kg        | 1,5kg (40g)   | 2,2kg (40g)   | 3kg (40g)     |
| Artikelnummer:    | 782                      | 780          | 650           | 685           | 649           |
| EAN-code:         | 541310900782             | 541310900780 | 5413109006500 | 5413109006852 | 5413109006494 |

#### Leverancier:

|         |                                                  |
|---------|--------------------------------------------------|
| Naam:   | Quality Food Group NV                            |
| Adres:  | Drevendaal 4, 2860 Sint-Katelijne-Waver (België) |
| E-mail: | info@qualityfoodgroup.be                         |
| Tel:    | 015/ 31 01 31                                    |
| Fax:    | 015/ 31 43 33                                    |

#### Producteigenschappen:

##### INGREDIENTEN:

(+/-36%) bouletten ( varkensvlees 95%, rundsvlees 4%, bindmiddel SOJA eiwitten, zout, gehaktkruiden, MELK, pannemeel (GLUTEN), EI), tomatensaus (water , ajuin, tomaten, SELDER, gemodificeerd zetmeel, kippenbouillon (Zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), aardappelzetmeel, maltodextrine, aroma's, kippenvet (2%) (kippenvet, antioxidant (rozemarijnextract)), kippenvlees 1% ( kippenvlees, zout, antioxidant (rozemarijnextract), kurkuma), cassonade, volledig geraffineerde plantaardige olië (palm, SOJAbonen), water, zout, emulgatoren (lecithine, mono- & diglyceriden van vetzuren), conserveermiddel (kaliumsorbaat), voedingszuur (citroenzuur), aroma, vitamine (A, D3), colar (bèta-caroteen), bouillon (Zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), maltodextrine, aardappelzetmeel, palmvet, gegrilde ui, karamelsiroop, aroma's (bevat SELDERIJ), specerijen (kurkuma, nootmuskaat), laurier, voedingszuur (E330)), witte peper, peterselie, laurier, zwart peper, chilli)

#### Bewaring van het product:

|                    |                                                                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bewaartemperatuur: | In koeling 7°C                                                                                           |
| Houdbaarheid:      | 8 weken na productiedatum<br>Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)                 |
| Traceerbaarheid:   | Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket                                              |
| Verpakking:        | PP schaal / vacuumzak<br>Zachte bovenfolie<br>Licht gevacuümeerd geseald<br>Gepasteuriseerd na verpakken |
| Distributie:       | Eigen transport gekoeld 7°C                                                                              |

#### Bereidingswijze van het product:

|                 |                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Micro-golfoven: | In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen. |
| Combi-steamer:  | In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.   |
| Braadpan:       | Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.       |

| Nutritionele samenstelling (100g): |                             |       |    |  |
|------------------------------------|-----------------------------|-------|----|--|
|                                    | Energie                     | 680   | kj |  |
|                                    |                             | 162   |    |  |
|                                    | Vetten                      | 11,33 | g  |  |
|                                    | Waarvan verzadigde vetzuren | 3,82  | g  |  |
|                                    | Koolhydraten                | 8,88  | g  |  |
|                                    | Waarvan suikers             | 2,50  | g  |  |
|                                    | Eiwitten                    | 6,16  | g  |  |
|                                    | Zout                        | 0,02  | g  |  |

| Microbiologische richtwaarden: |                                  |                    |  |
|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|--|
|                                | Totaal aëroob mesofiel kiemgetal | < 10 000 000 kve/g |  |
|                                | Bacillus cereus                  | < 100 000 kve/g    |  |
|                                | Sulfiet-reducerende anaëroben    | < 100 000 kve/g    |  |
|                                | Melkzuurbacteriën                | < 10 000 000 kve/g |  |
|                                | Gisten & schimmels               |                    |  |
|                                | Gisten                           | < 100 000 kve/g    |  |
|                                | Schimmels                        | Afwezig            |  |
|                                | Salmonella op 25g                | Afwezig            |  |
|                                | Liseria monocytogenes op 25g     | Afwezig            |  |

| GGO Declaratie:                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 |  |

| Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie |   |   |   |                           |   |   |   |
|-----------------------------------------------|---|---|---|---------------------------|---|---|---|
| OMSCHRIJVING ALLERGEEN                        | A | B | C | OMSCHRIJVING ALLERGEEN    | A | B | C |
| Tarwe                                         | X | X |   | Hazelnoten                |   |   | X |
| Rogge                                         |   | X |   | Walnoten                  |   |   | X |
| Haver                                         |   |   | X | Pistachnoten              |   |   | X |
| Gerst                                         |   | X |   | Macadmianoten             |   |   | X |
| Schaaldieren                                  |   | X |   | Cashewnoten               |   |   | X |
| Ei                                            | X | X |   | Pecannoten                |   |   | X |
| Vis                                           |   | X |   | Paranoten                 |   |   | X |
| Aardnoten (pindanoten)                        |   |   | X | Selder                    | X | X |   |
| Soja                                          | X | X |   | Mosterd                   |   | X |   |
| Melk                                          | X | X |   | Sesamzaad                 |   |   | X |
| Lactose                                       |   | X |   | Zwavedioxide en sulfieten |   | X |   |
| Noten                                         |   |   | X | Lupine                    |   |   | X |
| Amandelnoten                                  |   |   | X | Weekdieren                |   | X |   |

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

*Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was.  
Bijkomende informatie kan leiden tot aanpassing van diverse parameters.*

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,