

TECHNISCHE FICHE

Spaghettisaus 'Cuisine Maison'

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Spaghettisaus 'Cuisine Maison'				
Gewicht per stuk:	400g	2,2kg	2,5kg		
Artikelnummer:	934	903	4032		
EAN-code:	5413109009341	5413109009037	5413109040320		

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:

water , +/-29% varkensvlees, tomatenpulp (tomaten, tomatensap, citroenzuur), ajuin, tomaten, kruidenmix (groenten, zout, specerijen, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, salmiak), ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, kruiden en specerijen (SELDER)), wortel , rode paprika, gemodificeerd zetmeel, SOJA (plantaardig eiwit), kruidenmix (groenten (look, ui), zout, paneermeel (TARWE), specerijen (peper, nootmuskaat, paprika, gember, chilies, komijn) natuurlijke aroma's, kruiden (basilicum, majoraan, rozemarijn, oregano), bouillon (zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), maltodextrine, aardappelzetmeel, palmvet, gegriilde ui, karamelsiroop, aroma's (bevat SELDERIJ), specerijen (kurkuma, nootmuskaat), laurier, voedingszuur (E330)), volledig geraffineerde plantaardige oliën (SOJAbonen olie, palmolie en fracties daarvan, zonnebloemenolie), aroma, antischuim, sambal (rode pepers, zout, zuurteregelaar, azijnzuur, conserveermiddel: natriumbenzoaat), verdikkingsmiddel (gemodificeerd wasachtig maiszetmeel (E1422), TARWEbloem, stabilisator (guargom (E412), xanthaangom (E415)), antiklontermiddel (siliciumdioxide (E551))), kruidenmix (zout, specerijen (koriander, peper, gember, foelie, nootmuskaat, kardemom, chilies), kruiden (marjoraan)), provencaalse kruiden (pepers, kruiden (rozemarijn, majoraan, tijm), chilli

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur:	In koeling 7°C
Houdbaarheid:	8 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)
Traceerbaarheid:	Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket
Verpakking:	PP schaal / vacuumzak Zachte bovenfolie Licht gevacuümeerd geseald 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	402	kj	
		96	Kcal	
	Vetten	4,35	g	
	Waarvan verzadigde vetzuren	1,65	g	
	Koolhydraten	7,06	g	
	Waarvan suikers	4,12	g	
	Eiwitten	6,79	g	
	Zout	0,40	g	

Microbiologische richtwaarden:			
	Totaal aëroob psychrotroof 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	
	Listeria 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	X		Walnoten			X
Haver			X	Pistachnoten			X
Gerst		X		Macadmianoten			X
Schaaldieren		X		Cashewnoten			X
Ei		X		Pecannoten			X
Vis		X		Paranoten			X
Aardnoten (pindanoten)			X	Selder	X	X	
Soja	X	X		Mosterd		X	
Melk		X		Sesamzaad			X
Lactose		X		Zwavel dioxide 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,