

TECHNISCHE FICHE

Spaghettisais italienne gevogelte

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Spaghettisais italienne gevogelte				
Gewicht per stuk:	400g	1kg	1,5kg	2,5kg	3kg
Artikelnummer:	4011	4013	4014	4022	4037
EAN-code:	5413109040115	5413109040139	5413109040146	5413109040221	5413109040375

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:

tomatenpuree (tomaten, zonnebloemolie, ajuin, suiker, zout, citroenzuur), +/-30% kippengehakt (kippenvlees 90%, water, panneermeel (TARWE), zout, zetmeel (peulvruchten), plantaardig eiwit (TARWE), zeewierextract, dextrose, kruiden en specerijen (MOSTERD) gehydrolyseerd plantaardig eiwit, ajuin, gistextract, voedingsvezel (bamboe), antioxidant (E300), voedingszuur (E331), specerijen, prei), ajuin, water, wortel, rode paprika, SELDER, verdikkingsmiddel (gemodificeerd zetmeel, guar gom, xanthaangom, johannesbroodpitmeel, zout), tomaten, volledig geraffineerde plantaardige oliën (SOJA bonen olie, palmolie en fracties daarvan, zonnebloemenolie), aroma, antischuim, mediterrane kruiden (plantaardige olie (zonnebloem/ koolzaadolie) kruiden en specerijen, zout, groenten en groentenextract (SELDER), gistextract, suiker, zonnebloemlecithine, melkzuur, natuurlijk aroma), knoflook creme (knoflook, plantaardige olie (koolzaad, olijfolie), zout, zuurteregelaar: E330, E338, emulgator: E322, verdikkingsmiddel: E412), kippenbouillon (Zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), aardappelzetmeel, maltodextrine, aroma's, kippenvet (2%) (kippenvet, antioxidant (rozemarijnextract)), kippenvlees 1% (kippenvlees, zout, antioxidant (rozemarijnextract), kurkuma), SOJA (plantaardig eiwit), sambal (rode pepers, zout, zuurteregelaar, azijnzuur, conserveermiddel: natriumbenzoaat), zout

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	414	kJ
		99	Kcal
	Vetten	4,77	g
	Waarvan verzadigde vetzuren	0,49	g
	Koolhydraten	6,32	g
	Waarvan suikers	3,49	g
	Eiwitten	7,10	g
	Zout	0,71	g

Microbiologische richtwaarden:			
	Totaal aëroob psychrotoof 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		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	X	
Melk		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,