

## TECHNISCHE FICHE

### Vispan

#### Product gegevens:

|                   |                |               |  |  |  |
|-------------------|----------------|---------------|--|--|--|
| Merknaam:         | Cuisine Maison |               |  |  |  |
| Productnaam:      | Vispan         |               |  |  |  |
| Gewicht per stuk: | 400g           | 2,2kg         |  |  |  |
| Artikelnummer:    | 560            | 559           |  |  |  |
| EAN-code:         | 5413109005602  | 5413109005596 |  |  |  |

#### 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, kabeljauw (VIS), atlantische zalm (VIS), roze garnaal (SCHAALDIEREN), mosselen (WEEKDIEREN), room (ROOM, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: carrageen, natriumcitraat, cellulosegom, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren), groentenbrunoise (prei, wortel, knolselder, ui), witte wijn, verdikkingsmiddel (vetpoeder (palmvet, LACTOSE, MELK-eiwitten), gemodificeerd zetmeel, gehydrogeerd palmvet (MELK-eiwitten, glucose siroop), magere MELK poeder, TARWE zetmeel, zout, suiker, maltodextrine, aroma), gemodificeerd zetmeel, kaas (MELK, zuursel, stremsel, antiklontermiddel: zetmeel), bouillon (zout, glucosetroop, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, GARNAALpoeder (SCHAALDIEREN), salmiak), citroensap, ajuin, knoflook, zout, witte peper

#### Bewaring van het product:

|                    |                                                                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bewaartemperatuur: | In koeling 7°C                                                                                           |
| Houdbaarheid:      | 6 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                     | 377  | kJ   |
|                                    |                             | 90   | Kcal |
|                                    | Vetten                      | 4,19 | g    |
|                                    | Waarvan verzadigde vetzuren | 1,57 | g    |
|                                    | Koolhydraten                | 3,49 | g    |
|                                    | Waarvan suikers             | 0,76 | g    |
|                                    | Eiwitten                    | 9,60 | g    |
|                                    | Zout                        | 0,77 | g    |

| Microbiologische richtwaarden: |                                     |             |  |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------|--|
|                                | Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal | < 100 kve/g |  |
|                                | Bacillus cereus                     | < 100 kve/g |  |
|                                | Sulfiet-reducerende anaëroben       | < 10 kve/g  |  |
|                                | Melkzuurbacteriën                   | < 10 kve/g  |  |
|                                | Gisten & schimmels                  |             |  |
|                                | Gisten                              | < 100 kve/g |  |
|                                | Schimmels                           | < 100 kve/g |  |
|                                | 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 | X |   | Cashewnoten              |   |   | X |
| Ei                                            |   | X |   | Pecannoten               |   |   | X |
| Vis                                           | X | X |   | Paranoten                |   |   | X |
| Aardnoten (pindanoten)                        |   |   | X | Selder                   | X | X |   |
| Soja                                          |   | X |   | Mosterd                  |   | X |   |
| Melk                                          | X | X |   | Sesamzaad                |   |   | X |
| Lactose                                       | X | X |   | Zwaveloxide en sulfieten | X | X |   |
| Noten                                         |   |   | X | Lupine                   |   |   | X |
| Amandelnoten                                  |   |   | X | Weekdieren               | X | 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,