

TECHNISCHE FICHE

Witloof ham-kaas

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Witloof ham-kaas				
Gewicht per stuk:	500g	2,2kg	3kg		
Artikelnummer:	802	801	800		
EAN-code:	5413109008023	5413109008016	5413109008009		

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:

kaassaus (water, kruidenmix (TARWEBloem, creamer (MELK, LACTOSE), palmvet ongehard, glucosestroop, gemidificeerd zetmeel, zout, smaakversterker E621, aroma's (MELK, TARWE, SOJA, EI), gistextract, hvp (SOJA), specerijen, aardappelzetmeel (TARWE), uienolie), kaas (MELK, zuursel, stremsel, antiklontermiddel: zetmeel), room (ROOM, gemidificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: carrageen, natriumcitraten, cellulosegom, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren), gruyere (MELK, zout, zuursel, stremsel), zout, nootmuskaat, water), witloof, ham (varkensvlees (80%), water, zout, dextrose, maltodextrine, stabisator (E450, E451), verdikkingsmiddel (E407, E415), varkensproteïne, antioxidanten (E300, E316), smaakversterker (E621), conserveermiddel (E250, E262), plantenvezels, kruidenextracten)

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur:	In koeling 7°C
Houdbaarheid:	6 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)
Traceerbaarheid:	Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket
Verpakking:	PP schaal / vacuumzak / Alminnium 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	351	kJ
		84	Kcal
	Vetten	4,75	g
	Waarvan verzadigde vetzuren	2,72	g
	Koolhydraten	6,02	g
	Waarvan suikers	1,40	g
	Eiwitten	4,51	g
	Zout	0,84	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		Cashewnoten			X
Ei	X	X		Pecannoten			X
Vis		X		Paranoten			X
Aardnoten (pindanoten)			X	Selder		X	
Soja	X	X		Mosterd		X	
Melk	X	X		Sesamzaad			X
Lactose	X	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,