

TECHNISCHE FICHE

Rundstoofvleessaus

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Rundstoofvleessaus				
Gewicht per stuk:	1,7kg				
Artikelnummer:	908				
EAN-code:	5413109009082				

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 , +/-11% rundsvlees, ajuin, gemodificeerd zetmeel, bouillon (zout, smaakversterkers (E621, E631, E627), maltodextrine, aardappelzetmeel, palmvet, gegrilde ui, karamelsiroop, aroma's (bevat SELDERIJ), specerijen (kurkuma, nootmuskaat), laurier, voedingszuur (E330)), verdikkingsmiddel(gemodificeerd zetmeel, aroma (SELDER), rijst griesmeel, zout, tomaat, ui, look, gist extract, smaakversterker; E621, suiker, rundextract, maltodextrine, gefractioneerd palmolie, gedeeltelijk gehydrogeneerd palmvet, LACTOSE, MELK eiwitten, kruiden en specerijen), cassonade, MOSTERD, volledig geraffineerde plantaardige oliën (SOJA bonen olie, palmolie en fracties daarvan, zonnebloemenolie), aroma, antischuim, alcoholazijn, caramel E150d, tomaten, zout, witte peper, zwart peper, laurier

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 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	200	kJ
		47	Kcal
	Vetten	1,05	g
	Waarvan verzadigde vetzuren	0,35	g
	Koolhydraten	6,31	g
	Waarvan suikers	1,91	g
	Eiwitten	3,01	g
	Zout	0,40	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		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	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,