

TECHNISCHE FICHE

Spaghetti kant & klaar

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Spaghetti kant & klaar				
Gewicht per stuk:	600g				
Artikelnummer:	713				
EAN-code:	5413109007132				

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:

gekookte pasta (TARWE), water, zout, spaghetti saus (water, +/-29% varkensvlees, tomatenpulp (tomaten, tomatensap, citroenzuur), ajin, 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, gegrilde ui, karamelsiroop, aroma's (bevat SELDERIJ), specerijen (kurkuma, nootmuskaat), laurier, voedingszuur (E330)), volledig geraffineerde plantaardige oliën (SOJA bonen olie, palmolie en fracties daarvan, zonnebloemenolie), aroma, antischuim, sambal (rode pepers, zout, zuurteregelaar, azijnzuur, conserveermiddel: natriumbenzoaat), verdikkingsmiddel (gemodificeerd wasachtig maïszetmeel (E1422), TARWEBloem, stabilisator (guar gom (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), chili)

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 gesealed 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	302	kj	
		72		
	Vetten	1,63	g	
	Waarvan verzadigde vetzuren	0,60	g	
	Koolhydraten	10,35	g	
	Waarvan suikers	1,81	g	
	Eiwitten	3,61	g	
	Zout	0,35	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	
	Liseria 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	

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		Zwaveldioxide 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,