

Rue Des Bengalis 3B
7700 Mouscron
Tel / fax : 056/34,70,83
GSM: 0479/38,08,94
email: alro@alrosnacks.be

Erkenningsnummers :

b635 b-635-h ve635

Benaming: mixte brochet VH

Referentie artikel / verkoopseenheid / gewicht / houdbaarheid en type verpakking:

Referentie artikel	Verkoopseenheid	Totaal nettogewicht (g)	Houdbaarheid (dagen)	Vers (individuele verpakking)	Vers (gegroepede verpakking)	Onder beschermde atmosfeer	Vacuum	vers (los verpakt)	Ingevroren
ISTRE15		/k	6					X	
IHO15		/k	6					X	
IGEN15		/k	6					X	
PF9SQL	PER 5 x 4 SATES	4000	365						X
IPHIL15		k	6					X	
ICER15		k	6					X	
IMAR15		k	6					X	
ICELL15		0	6					X	
IRUMESV15		0	9			X			
IGOZ15		0	7					X	
IRUMES15		0	7					X	
ITUB15		0	6					X	
IET15		0	6					X	
IQUEV15		0	6					X	
IORC15		0	6					X	
IMONS15		0	6					X	
IMONSV15		0	8			X			
IFOR15		0	6					X	
IEST15		0	6					X	
IBOU15		0	6					X	
ICAP15		0	6					X	
IMOU15		0	6					X	
MOB1	PER SATE	130	5	X					
DS2	KG	1000	5					X	
KPF9C	5 X 4 SATES	4400	365						X
SP47	PER 7 SATES	980	7			X			
VNH10	KG		7			X			
VNH9	KG		6					X	
PF9C	5 X 4 SATES	4400	365						X
PF9SPCONG	PER 5 SATES	1100	365						X

SP43	PER 5 SATES	1100	7			X			
BENF9	PER 5 SATES	1100	7			X			
PF9	PER 5 SATES	1050	7			X			
PF8	PER 7 SATES	900	7			X			
INT15	KG	1000	6					X	
INT15V	PER 14 SATES	1960	7			X			
DELI08	5 X 5 SATES	3500	365						X

Ingrediënten/Allergenen:

24% kippenlookworsten [gevogeltevles 60%, gevogeltevet 20%, LACTOSE, plantaardige eiwitten (LUPINE, erwten), dierlijke eiwitten (varken), specerijen (MOSTERD), dextrose, aroma (SELDERIJ), zout, gegranuleerde bouillon, stabilisator E450 iii, verdikkingsmiddel E407, antioxidanten E330, E300, conserveermiddel E250, runderdarm], 18% ardeens gebraad [varkensvlees 92%, water, zout, natuurlijk aroma, specerijextracten, dextrose (maïs), suiker, antioxidanten E301, E325], 17% gemarineerde gevogelte (95% gevogelte), 15% gemarineerde varkensvlees (83% varkensvlees), 13% paprika, 11% ajuin, water, koolzaadolie, zout, koolzaadolie geheel gehard, kruiden en specerijen, rijstmeel, dextrose, groentepaprika, suiker, ananassappoeder, aroma's (SELDERIJ), uien, specerijen extract, paprika, glucosestroop, zuurteregelaar E500, stabilisatoren E262, E331, antioxidanten E301, E300. Kan sporen bevatten van TARWE, EI, SOJA.

Geen gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen

Geen gebruik van geïoniseerde ingrediënten

Voedingswaarden per 100g

energiewaarden Kj	550kJ
energetische waarde Kcal	132kcal
vet	7,2g
waarvan verzadigde vetzuren	2,7g
koolhydraten	1,6g
waarvan suikers	1,1g
vezels	0,6g
eiwit	14,3g
natrium	0,6g
zout	1,32g

Gebruiksaanwijzing:

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie

Volg de instructies die op het etiket van het product weergegeven zijn.

Niet herinvriezen na ontdooiing

Verpakking / etikettering / traceerbaarheid:

Vers (individuele verpakking)	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo of plastic) worden met een film verpakt en elke verpakking wordt voorzien van een etiket. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken getransporteerd. Het etiket op elke plateau bevat het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst.
-------------------------------	-------	---

Vers (Gegroepeerde verpakking)	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo of plastic) worden met een film verpakt en elke verpakking wordt voorzien van een etiket met de productie- en houdbaarheidsdatum. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken met blauwe bakzak, afgesloten met een etiket waarop ons erkenningsnummer staat, getransporteerd. Het lotnummer, de benaming van het product en onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer staan vermeld op het begeleidende leveringsdocument. De leveringsbon moet steeds bij de producten blijven in functie van de tracering. De ingrediënten- (allergenen)lijst is opgenomen in de technische fiche.
Onder beschermde atmosfeer	0-4°C	Brochettes worden verpakt in zwarte plastic bakken, toegelast met plasticfolie onder beschermde atmosfeer (mengeling van CO2 en O2). Elke bak wordt voorzien van een etiket met het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst. De verschillende verpakte plateau's worden in plastic bakken getransporteerd.
Vacuum	0-4°C	Brochettes op een plateau (isomo ou plastic), worden in een vacuumzak gestoken en daarna vacuumgetrokken. Elke vacuumverpakking wordt voorzien van een etiket met het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, productiedatum, houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst. De verschillende verpakte plateaux worden in plastic bakken getransporteerd.
Vers (los verpakt)	0-4°C	Brochettes worden los verpakt in E2 kisten voorzien van een blauwe bakzak. De bakzak wordt afgesloten met een etiket waarop de naam van de klant, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, de productiedatum en de houdbaarheidsdatum staan vermeld. Het lotnummer, de productbeschrijving en onze leveranciersgegevens worden vermeld op het begeleidend document (leveringsbon). De ingrediënten- (allergenen)lijst is opgenomen in de technische fiche.
Ingevroren	<-18°C	Verschiede met plasticfilm omringde plateau's worden in een kartonnen doos verpakt, dewelke wordt afgesloten met een gekleurde kleefband en bijhorend etiket. Op het etiket staat het lotnummer, de benaming van het product, onze leveranciersgegevens met erkenningsnummer, invriesdatum (=productiedatum), houdbaarheidsdatum en de ingrediënten- (allergenen)lijst.

Vermelding houdbaarheidsdatum: DD.MM.JJJJ - Datum op het etiket van elke verpakkingseenheid

Vermelding lotnummer: DDMMJJJJ (dag van inpak)

Transport: Transport Alro Snacks, gekoeld met toezicht en registratie van temperaturen of afhaling door de klant.

Organoleptische kenmerken: Verschillende stukken vlees, zoals varkens, gevogelte, varkenscervela gekruid, kippencervela, ardeens gebrad en ardeens gebrad met herbe de provence errond. De verschillende malse en sappige stukken vlees worden op een houten of inox stok geprikt met daartussen ajuin en paprika.

Microbiologische kenmerken:

Parameter	Limieten (ufc/g)		Referentie
	streefwaarde	Actiedrempel	
Campylobacter	100	100	Art 26/04/2009



Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Afwezig in 25 g		Règ.2073/2005