

Frans & Bertha Vaartstraat 51 8630 Veurne BE 0731601516	PRODUCTSPECIFICATIE <u>Bolognaisesaus – 2,500kg</u> <u>ZG</u>	V8 - E.G. Datum: 07/07/2023
---	--	--

1. Productidentificatie / Identification du produit	
Artikelnummer	20020
EAN nummer / N° EAN	5430002107011
Productnaam	Bolognaisesaus - 2,500kg
Nom du produit	Sauce bolognaise - 2,500kg
Land van herkomst	België
Pays d'origine	Belgique
Erkenningsnummer / Numéro d'agrément	B 104871

Bewaartemperatuur / Température de conservation	0 – 4 °C
Houdbaarheid	49 dagen (bij productie). Na openen nog 3 dagen gekoeld houdbaar.
Date limite de consommation	49 jours (après production). Après ouvrir conserver au frigo pendant 3 jours.
Gebruiksaanwijzing / Usage	Goed verhitten voor consumptie. Bien cuire avant consommation.

Gewicht per stuk / Poids par pièce	2,5 kg
Verpakking	Verpakt in voedingsgeschikte PP schaal.
Emballage	Emballé dans une barquette de PP.
Ingrediënten NL	Tomaten (37%), gehakt (28%)(varkens- en rundsvlees, EI , zout, specerijen, rode bietensap), ajuin, wortel, champignon, tomatenpuree (2%), plantaardige room (linzeneiwitbereiding, koolzaadolie, kokosvet, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, emulgator (polysorbaat 60), stabilisatoren (methylcellulose, xanthaangom), zuurteregelaar (trinatriumcitraat), natuurlijke smaken, zout, kleurmiddel(bèta-caroteen)), zonnebloemolie, rode peper, specerijen, kruiden, zout, voedingszuur: citroenzuur, stabilisator: E412, zuurteregelaar:E260, conserveermiddel: E211, E202.
Ingrédients FR	Tomates (37%), hachis (28%)(viande de porc et de boeuf, OEUF , sel, épices, jus de betteraves), oignon, carottes, champignon, purée de tomates (2%), crème végétale (préparation de protéines de lentilles, huile de colza, graisse de coco, sucre, amidon de pomme de terre modifié, émulsifiant (polysorbate 60), stabilisants (méthylcellulose, gomme de xanthane), régulateur d'acidité (citrates trisodiques), arôme naturel, sel, colorant(bêta-carotène)), huile de tournesol, poivron rouge, épices, herbes, sel, acidifiant: acide citrique, stabilisant:E412, acidifiant: E260, conservateur: E211, E202.
Vegetarisch / Végétarien	Nee/Non
Veganistisch / Végé	Nee / Non
Status	Vrij van antibiotica, zware metalen, GGO's. Niet bestraald.
Status	Libre d'antibiotica, métales lourds, OGM. Pas irradiés.

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstoffs specificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

Frans & Bertha Vaartstraat 51 8630 Veurne BE 0731601516	PRODUCTSPECIFICATIE <u>Bolognaisesaus – 2,500kg</u> <u>ZG</u>	V8 - E.G. Datum: 07/07/2023
---	--	---

2. Allergenen / Allergènes	
Aardnoten / Arachide	-
Ei / Oeuf	+
Gluten / Gluten	-
Melk (incl. lactose) / Lait (incl. lactose)	-
Lupine / Lupin	-
Mosterd / Moutarde	-
Schaaldieren / Crustacés	-
Noten / Fruits a coque	-
Selder / Celeri	-
Sesamzaad / Grains de sésame	-
Soja / Soja	-
Vis / Poisson	-
Weekdieren / Mollusques	-
Sulfiet / Sulfites	-
+ = aanwezig / represent - = afwezig / absent S = sporen / traces	
Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij, sulfiet en soja aanwezig zijn. Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, oeuf, moutarde, celeri, sulfites et soja sont présent.	

3. Voedingswaarden / Valeur nutritives	
	Per 100g / Pour 100g
Energie	379kJ / 91kcal
Vet / Graisses	4,7g
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	1,6g
Koolhydraten / Glucides	4,5g
Waarvan suikers / Dont sucres	3,4g
Eiwit / Proteines	6,7g
Zout / Sel	1,2g

4. Microbiologische richtwaarden / Limites microbiologique		
Parameter	Doel	Tolerantie
Totaal aëroob kiemgetal (kve/g)	< 10 ⁴	< 10 ⁵
Sulfietreducerende clostridia	< 100	< 1000
Melkzuurbacteriën	< 1000	< 10 ⁴
E. coli (kve/g)	< 10	< 100
Staphylococcus aureus	< 10	< 100
Salmonella	Afwezig in 25g	
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	

Paramètre	Norme	Tolerance
Germes totaux aerobies / g	< 10 ⁴	< 10 ⁵
Clostridia sulfite reducants	< 100	< 1000
Bact. d'acide lacique	< 1000	< 10 ⁴

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstoffspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

Frans & Bertha Vaartstraat 51 8630 Veurne BE 0731601516	PRODUCTSPECIFICATIE <u>Bolognaisesaus – 2,500kg</u> <u>ZG</u>	V8 - E.G. Datum: 07/07/2023
---	---	---

E. coli	< 10	< 100
Staphylococcus aureus	< 10	< 100
Salmonella	Absent /25g	
Listeria monocytogenes	Absent /25g	

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.