PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

1. PRODUCT IDENTIFICATIE / IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) Producent / N°(s) article Producteur	20065	**Artikelnummer(s) klant / N°(s) article client**	
Merk(en) / Marque(s)	Kelderman		
Commerciële verkoopsbenaming / Dénomination de vente commerciale	KNOLSELDER PUREE 2KG		
Wettelijke verkoopsbenaming / Dénomination de vente légale	**Knolselderpuree** **Purée de céleri-rave/ Knollenselleriepüree**		
Gedeclareerd gewicht of volume / Poids ou volume déclaré	2 KG	☒ met **"e"** / **avec "e"**	
EAN-code(s) / Code(s) EAN	05425013240970, 15425013240977 (/3), 25425013240974 (/6)		
Intrastatcode / Code Intrastat	20059950		

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER
IDENTITE DU FABRICANT / CONDITIONNEUR / FOURNISSEUR

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKING PRODUCTION & CONDITIONNEMENT		**PRODUCTIE- EN VERPAKKINGSPLAATS / LIEU(X) DE FABRICATION ET DE DE CONDITIONNEMENT**
Naam / Nom		ALTONI KELDERMAN NV
Adres / Adresse		SLUIZENSTRAAT 101
		B-2900 SCHOTEN
Tel. **Fax**		+32 (0)3 685 24 52 +32 (0)3 685 24 53
Registratienummer / n° enregistrement		AER/ANT/025819, B104075, VE104075
Certificatie / Certification		JA / OUI
	Soort certifica(ten) / Type de certificat(s)	IFS, BIO

2.2 LEVERANCIER / FOURNISSEUR

	Bedrijf / Entreprise	**Contactpersonen / Personnes de contact**	**Commercieel / Commercial**	**Kwaliteit / Qualité**
Naam / Nom	**ALTONI-KELDERMAN NV**	**Naam / Nom**	Erik Van der Linden	Melina Brabants
Adres / Adresse	**Sluizenstraat 101** **B 2900 SCHOTEN,** **BELGIE**	**Functie / Fonction**	Verantwoordelijke verkoop	Responsable qualité/ Verantwoordelijke kwaliteit
Tel	+32 (0)3 685 24 52	**Tel / GSM**	+32 (0)478 80 28 47	Tel.: +32 (0)3 685 24 52
Fax	+32 (0)3 685 24 53	**e-mail**	Erik@Altoni-Kelderman.be	kwaliteit@altoni-kelderman.be

2.3 EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGGHEID / EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITE ALIMENTAIRE

	LEVERANCIER / FOURNISSEUR	**KLANT / CLIENT**
Emergency contact	Bart Van Looy	
Tel 24/24h –7/7	+32 (0)471926016	
E—mail	Bart@altoni-kelderman.be INFO@ALTONI-KELDERMAN.BE na telefonisch contact / après appel	
www.Contact-on-duty.com	**NEEN / NON**	

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

Qualité /Kwaliteit	kwaliteit@altoni-kelderman.be Tel.: +32 (0)3 685 24 52	

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

3. PRODUCTSAMENSTELLING / COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 INGREDIËNTENLIJST IN ALLE TALEN VAN HET ETIKET (declaratie volgens Verordening 1169/2011) /
LISTE DES INGRÉDIENTS DANS TOUTES LES LANGUES DE L'ÉTIQUETTE (déclaration d'après Directive 1169/2011)

Ingrediënten: 48% aardappelen, 39% **KNOLSELDERIJ**, water, béchamelpoeder (gemodificeerd zetmeel (bevat ongehard palmolie & -vet, **LACTOSE**, **TARWE**, **SOJA**, smaakversterker: E621), scharrel**EI**, **BOTER**, **SELDERIJ**-zout, mierikswortel mengeling (bevat gemodificeerd zetmeel, **ROOM**), sjalot, nootmuskaat, witte peper, conserveermiddel: natrium**SULFIET**.

Ingrédients: 48% pommes de terre, 39% **CÉLERI**-rave, eau, poudre de béchamel: amidon modifié (contient huile & graisse de palme non hydrogénée, **LACTOSE**, **BLÉ**, **SOJA**, exhausteur de goût: E621), **ŒUF** fermier, **BEURRE**, sel de **CÉLERI**, mélange de raifort (contient amidon modifié, **CRÈME**), échalote, muscade, poivre blanc, conservateur: **SULFITE** de sodium.

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING / MENTIONS SUPPLLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	
"verpakt onder beschermende atmosfeer" / "conditionné sous atmosphère protectrice"	Neen / Non

3.3 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°'s 1829/2003 & 1830/2003) /
OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

DE PRODUCENT GARANDEERT DAT HET PRODUCT GEEN INGREDIËNTEN BEVAT DIE ONDERWORPEN ZIJN AAN DE VERPLICHTE ETIKETTERING VOLGENS DE VERORDENING (EG) 1830/2003 / LE PRODUCTEUR GARANTIT QUE LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'INGRÉDIENTS SOUMIS À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE PRÉVU PAR LE RÈGLEMENT (CE) 1830/2003	Ja / Oui

3.4 MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

KIEM	Tolerantie	TGT - THT	Opmerkingen
aëroob kiemgetal 22°C	30 000	3 000 000*	Niet van toepassing op producten op waarin kaas verwerkt is *het product wordt bij overschrijding einde houdbaarheid pas afgekeurd bij afwijkende organoleptische eigenschappen (uitzicht, geur, kleur, smaak)
anaëroob kiemgetal	30 000	3 000 000*	Niet van toepassing op producten op waarin kaas verwerkt is *het product wordt bij overschrijding einde houdbaarheid pas afgekeurd bij afwijkende organoleptische eigenschappen (uitzicht, geur, kleur, smaak)
melkzuurbacteriën	300	30 000 000*	Niet van toepassing op producten op waarin kaas verwerkt is *het product wordt bij overschrijding einde houdbaarheid pas afgekeurd bij afwijkende organoleptische eigenschappen (uitzicht, geur, kleur, smaak)
Bacillus cereus	3 000	100 000	
Salmonella	Afwezig in 25g		
Listeria monocytogenes	<100		

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

(volgens VERORDENING 1169/2011) /

LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

(comme DIRECTIVE 116/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten / Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt / Présent comme ingrédient	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting / Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire
Glutenhoudende granen[1] / **Céréales contenant du gluten**[2]	JA/ OUI	
Schaaldieren / Crustacés	NEEN/ NON	
Eieren / Œufs	JA/ OUI	
Vis / Poissons	NEEN/ NON	Zie ingrediëntenlijst
Aardnoten / Arachides	NEEN/ NON	
Soja	JA/ OUI	Voyez liste des ingrédients
Melk, uitgezonderd lactose / Lait (exclusif lactose)	JA/ OUI	
Lactose	JA/ OUI	
Schaalvruchten[3] **/ Fruits à coques** [4]	NEEN/ NON	
Selderij / Céleri	JA/ OUI	
Mosterd / Moutarde	NEEN/ NON	
Sesamzaad / Graines de sésame	NEEN/ NON	
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO_2 / **Anhydride sulfureux et sulfites** (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO_2	JA/ OUI	
Lupine / Lupin	NEEN/ NON	
Weekdieren / Mollusques	NEEN/ NON	

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING / INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling / Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	JA / OUI

[1] tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
[2] blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
[3] amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,paranoten, pistachenoten, macadamianoten
[4] amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

6. VOEDINGSWAARDEN / VALEURS NUTRITIVES (VERORDENING / DIRECTIVE Nr. 1169/2011)

6.1 VOEDINGSWAARDEN / VALEURS NUTRITIVES	Eenheid / unité	Product zoals verkocht / Produit tel que vendu	
		gemiddeld per **100 gr** / en moyenne par **100 gr**	door **analyse** (A) of **berekening** (B) / par **analyse** (A) ou **calcul** (B)
Energetische waarden / Valeurs énergétiques	kcal	65	B
	kJ	273	B
Eiwitten / Protéines	gr	2,2	B
Koolhydraten / Glucides:	gr	10,7	B
waarvan **suikers** / dont **sucres**	gr	0,1	B
Vetten / Lipides	gr	1,6	B
waarvan **verzadigd** / dont **saturés**	gr	0,8	B
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	gr	3,4	B
Natrium / Sodium	mg	344	B
Zout / Sel	gr	0,9	B

Daar er gewerkt wordt met natuurlijke grondstoffen, zijn er fluctuaties van de voedingswaarden mogelijk.
Comme des matières premières sont des produits naturelles, fluctuations des valeurs nutritives sont possibles.

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN / CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

7.1 HOUDBAARHEID / CONCERVATION	EENHEID / UNITE	MINIMUM	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie / DC après production	Dagen / Jours	0	Vers: 35
Houdbaarheid bij levering / DC après livraison	Dagen / Jours	21	
Temperatuur bij aankomst / Température à la livraison	°C	0	7
Temperatuur van bewaren / Température de conservation	° C	0	4

7.2 AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID / INDICATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION			
Houdbaarheidsaanduiding als / Mention de la date de péremption	TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v. / Mention de la date de péremption j.m.a.	DD / MM / JJJJ JJ / MM / AAAA	**Voorbeeld :** **Exemple :**	09/04/2026
Houdbaarheidsaanduiding op / Mention de la date de péremption	Verpakking / Emballage		
Manier van aanbrengen / Manière de l'indiquer	ETIKET / ETIQUETTE		

7.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT) / INDICATION DU NUMÉRO DU LOT			
Lotaanduiding d.m.v. / Mention du lot	Eigen productielotnummer		
	DDWWJJ / JJSSAA	**Voorbeeld :** **Exemple :**	053123
Lotaanduiding op / Indication du lot sur	Verpakking / Emballage		
Manier van aanbrengen / Manière de l'indiquer	ETIKET / ETIQUETTE		

8. GEBRUIKSAANWIJZING / MODE D'EMPLOI

Bereiding: verhit de puree gedurende minimaal 2 minuten tot een kerntemperatuur van minstens 70°C in de oven, steamer of microgolf. Préparation : réchauffer la purée pendant au moins 2 minutes jusqu'à atteindre une température à cœur d'au moins 70°C au four, au cuiseur vapeur ou au micro-ondes. Zubereitung: Das Püree mindestens 2 Minuten lang im Ofen, Dampfgarer oder in der Mikrowelle auf eine Kerntemperatur von mindestens 70°C erhitzen.

9. FYSISCHE GEVARENBEHEERSING / MAÎTRISE DES DANGERS PHYSIQUES

Voor dit product wordt geen metaaldetectie toegepast. Op basis van de HACCP-analyse wordt het risico op metaalverontreiniging beheerst via preventieve maatregelen. Pour ce produit, aucune détection de métaux n'est appliquée. Sur la base de l'analyse HACCP, le risque de contamination métallique est maîtrisé par des mesures préventives.

PRODUCT SPECIFICATIE / SPECIFICATIONS PRODUIT

10. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID / DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

Opgesteld door (naam) / Etabli par **(nom)**	Kwaliteit	**Datum / Date**	09/04/2026

VOOR AKKOORD: gelieve ingevuld terug te sturen. (indien er na 14 dagen van ontvangst geen schriftelijke reactie is, wordt ervan uit gegaan dat de klant akkoord gaat met bovenstaand product) /
POUR ACCORD: veuillez remplir et retourner. (S'il n'y a pas de réponse écrite dans les 14 jours suivant la réception, il est supposé que le client est d'accord avec le produit ci-dessus)

Klant / Client			
Naam / Nom		**Datum / Date**	