	TECHNISCHE FICHE	Doc.:	PS.2
BON Mush	**VEGAN SEA STICKS PANKO**	Versie:	5
		Datum:	7/10/2024 12:20

1. ALGEMEEN

Productnaam: Vegan Sea Sticks Panko
Productomschrijving: Voorgefritureerd vegan alternatief voor panko fish sticks, op basis van oesterzwam

Productreferentie (PLU): 1011
Consumenteneenheid: 25-30g per stick (1 portie = 100-120g)
Handelseenheid: 5kg (±181 sticks van 25-30g; ±45 porties)

Barcode identificatiecode primaire verpakking (consumenteneenheid): n.v.t.
Barcode identificatiecode secundaire verpakking: 05413345010118 (GS1-128)

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

water, TARWEbloem, koolzaadolie, oesterzwam (10%), bamboevezel, natuurlijk aroma, aroma, TARWEzetmeel, glucosestroop, gistextract, gist, zout, maïsmeel, gemodificeerd TARWEzetmeel, geleermiddel (carrageen), verdikkingsmiddel (methylcellulose), smaakversterker (dinatrium-5'-ribonucleotiden), voedingszuur (citroenzuur, calciumlactaat), antioxidant (natriumascorbaat, ascorbinezuur), rijsmiddel (natriumcarbonaat).

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

3. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN

	Per 100g:	**Per 120g (1 portie):**	**% RI* per portie**:**
Energie	824kJ / 197 kcal	989 kJ / 236 kcal	12%
Vetten	11 g	13 g	19%
waarvan verzadigde vetzuren	0,8 g	1,0 g	5%
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren			
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren			
Koolhydraten	19 g	23 g	9%
waarvan suikers	<0,5 g	< 0,5 g	<1%
waarvan polyolen			
waarvan zetmeel			
Vezels	6,6 g	7,9 g	
Eiwitten	3,0 g	3,6 g	7%
Zout	1,0 g	1,2 g	20%

Bovenstaande voedingswaarden zijn gebaseerd op theoretische berekeningen.
*RI = Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal).
** 1 portie = 120g. Verpakking bevat ongeveer 45 porties.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

4. BEWAARCONDITIES EN HOUDBAARHEID

Minimale houdbaarheid (ten minste houdbaar tot) bij levering:
Bewaarcondities: diepgevroren bewaren (min. -18°C)
Bedrukking van variabelen (houdbaarheid, lotnummer): op secundaire verpakking

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

5. BEREIDINGSWIJZE

Vóór consumptie door en door verhitten tot in de kern.

Frituren: fritureer in olie of vet bij 180°C gedurende 2 - 4 minuten tot een goudbruine kleur.
Pan: bak in olie of vet in een matig tot hoog vuur gedurende 4 - 6 minuten. Regelmatig het product draaien.
Oven: voorverwarm de oven tot 220°C (indien met oven ventilatie: 200°C), plaats het product op een schaal die geschikt is voor gebruik in de oven en verhit gedurende 12 - 14 minuten.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 2073/2005

6. VERPAKKING

Primaire verpakking (PV):
- *samenstelling:*

- *gewichten:*
- *dimensies:*

Secundaire verpakking (SV):
- *samenstelling:* kartonnen doos met binnenzak; inhoud ongeveer 181 stuks
- *gewichten:* nettogewicht: ±181 stuks x ±27,5g = min. 5kg; tarragewicht: ±240g
- *dimensies (L x B x H):* 393mm x 293mm x 118mm

Palletisatie:
- *type pallet:* EURO
- *stapeling:* lagen/pallet = 15 ; aantal SV/laag = 8 ; aantal SV per pallet = 120

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1935/2004 en 10/2011

7. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

Parameter	Norm	Methode
Aeroob (psychrotroof) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	ISO 4833
Anaeroob (psychrotroof) kiemgetal [kve/g]	3×10^6	einge methode labo
(Psychrotrofe) melkzuurbacteriën [kve/g]	3×10^7	ISO 15214
Gisten [kve/g]	3×10^5	ISO 21527-1 of -2
Schimmels [kve/g]	3×10^3	ISO 21527-1 of -2
Enterobacteriaceae [kve/g]	3×10^2	
E. *coli* [kve/g]	<50	AFNOR BRD-07/1-07/93
Coagulase+ staphyloccen [kve/g]	3×10^3	ISO 6888-2
Sulfietreducerende clostridia [kve/g]	3×10^5	ISO 15213
(presumptieve) Bacillus *cereus* [kve/g]	1×10^5	
Salmonella spp. [op 25g]	afwezig	AFNOR BRD 07/11-12/05
Listeria *monocytogenes* [op 25g]	100	AFNOR AES 10/3-09/00

Gebaseerd op de gids "Microbiological Guidelines", FMFP-UGent (2018)
In overeenstemming met verordening (EU) nr. 2073/2005

8. ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	In product	In bedrijf	In bedrijf uitbesteed proces
Glutenbevattende granen en producten op basis hiervan	☑	☑	☑
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	☐	☐	☑
Eieren en producten op basis van eieren	☐	☑	☑
Vis en producten op basis van vis	☐	☐	☑
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	☐	☐	☐
Soja en producten op basis van soja	☐	☑	☑
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	☐	☑	☑
Noten en producten op basis van noten	☐	☐	☐
Selderij en producten op basis van selderij	☐	☑	☐
Mosterd en producten op basis van mosterd	☐	☑	☐
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	☐	☐	☐
Zwaveldioxide en sulfieten (concentratie >10mg/kg)	☐	☑	☑
Lupinen en producten op basis van lupinen	☐	☐	☐
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	☐	☐	☑

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1169/2011

9. SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN

Uitzicht: vegan frituursnack , in de vorm van sticks, gefritureerd

Smaak: rijke vissmaak, met knapperige korst

Kleur: goudbruine korst met witte vulling binnenin

Geur: zoals een klassieke vis frituursnack, verschillende aangename visaroma's

Textuur: malse textuur met een aangename beet, met krokant korstje

10. GMO-DECLARATIE

Het product bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1829/2003 en 1830/2003

11. BESTRALINGSINFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

In overeenstemming met het koninklijk besluit van 12/03/2002

12. METAALDETECTIE

Type metaal	Detectielimiet
Ferro	max. 4,0mm
Non-ferro	max. 4,0mm
Roestvrij staal	max. 4,0mm

13. VOEDINGSCLAIMS

Dit product is geschikt voor vegans.

In overeenstemming met verordening (EU) nr. 1924/2006

14. LEVERANCIER- EN PRODUCENTGEGEVENS

Naam: BONMUSH
Adres: Dehemlaan 13, 8900 Ieper, België
VAT: BE 0430.736.121
Tel.: +32 57 20 06 94
E-mail: info@bonrill.be (sales); quality@bonrill.be (kwaliteit)
Kwaliteitscertificaat: IFS Food
Gevalideerde autocontrolesystemen: G019

Dit product wordt geproduceerd in samenwerking met een externe dienstverlener (uitbesteed proces).
Indien hieromtrent meer informatie gewenst is, gelieve ons te contacteren.

15. LEVERANCIER- EN PRODUCENTVERKLARING

BONMUSH verklaart hierbij dat de vermelde informatie zo goed mogelijk overeenstemt met de realiteit.
BONMUSH beschikt over gecertificeerde kwaliteitssystemen en voldoet bijgevolg aan de wettelijke voorwaarden wat betreft levensmiddelenhygiëne, autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Alle klachten moeten geschieden binnen de drie dagen na leveringsdatum.

Opgesteld door:	**JV**	Gevalideerd door:	**JV**