1. Productspecificatie

Productnaam :	**Chicken Paprika**
Productomschrijving :	**Gemarineerde kippenblokjes**

2. Leverancier

2.1 Gegevens

Naam :	Teker Bvba
Contactpersoon:	Teker Huseyin
Adres :	Rue de Dublin 58, 6040 Charleroi
Land :	België
Telefoon :	03/886.49.11
Website:	www.teker.be
Erkennings- en/of registratienummer :	UD 3028-H
Is de verpakkingsplaats hetzelfde als productieplaats? ***Indien nee, vermeld naam, adres, land, tel, fax en erkennings- en/of registratienummer van het verpakkingsbedrijf.***	JA
Emergency contact (24h/24h)	0475/49.47.46

3. Ingrediënten

3.1 GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) n° 1830/2003 :

Ja / ~~Nee~~

3.2 Straling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling volgens Richtlijnen 1999/2/EG :

Ja / ~~Nee~~

3.3 Lijst met ingrediënten

Kippenvlees (95.24 %) water, zonnebloemolie, zout, specerijen, glucosestroop**, soja-eiwit**, smaakversterker:E621, zuurteregelaar: E500, E262, E331, natuurlijke aroma's, antioxidant: E301.

3.4 Verplicht bijkomend te etiketteren

/

4. Ingrediënten

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden cfr. VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011

Allergenen aanwezig:	Soja

5. Voedingswaarde

5.1 Voedingswaarde

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
Energetische waarde	Kcal	148
Energetische waarde	KJ	615
Eiwitten	Gram	15,5
Koolhydraten	Gram	< 0,5
Suikers	Gram	0,45
Vetten	Gram	9,3
Verzadigd	Gram	1,5
Zout	Gram	1,2

6. Kwaliteit

6.1 Organoleptische test

Geur / smaak	Gekruid / gemarineerd rood kippenvlees

De producten werden onderworpen aan metaaldetectie :
Ja / ~~Nee~~

1.5mm Ferrous = ferro
2.00mm NFE = non-ferro
3.0mm = inox (stainless steel)

6.2 Microbiële kenmerken

Parameter	n	c	na productie		einde houdbaarheid
			M	M	
Aëroob kiemgetal 22°C	5	1	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g*
Escherichia coli	5	2	500 cfu/g	5.000 cfu/g	-
Campylobacter spp.	5	0	100 cfu/g	100 cfu/g	-
Salmonella spp.	5	0	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	-
Melkzuurbacteriën	-	-	-	-	10.000.000 cfu/g**
Pseudomonas spp.	-	-	-	-	1.000.000 cfu/g
Schimmels & gisten	-	-	-	-	1.000 – 10.000 cfu/g
Listeria monocytogenes	-	-	-	-	100 cfu/g

*geen afkeurcriterium indien te wijten aan melkzuurbacteriën. Enkel afkeuren bij onaanvaardbare sensorische afwijkingen.
**Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT< 10^7 CFU/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

7. Logistiek

7.1 Lotaanduiding

Geef voorbeeld :
Productiedatum (220505) + vrachtwagen nummer (01)



Lotaanduiding op :
~~Iedere portie~~ / verkoopseenheid / ~~omverpakking~~ / ~~andere~~ : ……

Manier van aanbreng :
~~Inkjet~~ / etiket / ~~laser~~ / ~~andere~~ : ……..

7.2 Traceerbaarheid

Positie van lotcode op verpakking :
Op etiket

Traceerbaarheid tot grondstoffen :
Ja / ~~Nee~~

Traceerbaarheid tot verpakkingsmateriaal :
Ja / ~~Nee~~

7.3 Bewaarcondities

	Gekoeld	Diepvries
Bewaartemperatuur	Max. 4°C	-18°C

Bewaaromstandigheden na openen :
Na openen meteen bereiden en consumeren.
Verhitten tot in de kern (min. 72 °C) voor consumptie.
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

7.4 Verpakking en houdbaarheid

Type verpakking	Houdbaarheid
	Diepvries : invriesdatum + 2 jaar

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n°1935/2004 en nr. 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen.

Ja / ~~Nee~~

Houdbaarheidsaanduiding dmv. :
Dag-Maand-Jaar / ~~Anders~~ ?
~~Indien anders, hoe~~ ?

Prod.dat./invries datum/dat.prod/Date de congélation: **11-11-2025**
Ten minste houdbaar tot
/à consommer de préférence avant le : **11-11-2027**
Bewaring / Conserver à: -18°C

Manier van aanbreng :
~~Inkjet~~ / etiket / ~~laser~~ / ~~andere~~ : …….

7.5 EAN – code

401 Chicken paprika 5kg
EAN code CE: 5425038424010
EAN code HE: 5425038429824

403 Chicken paprika 2.5kg
EAN code CE: 5425038424034
EAN code HE: 5425038429848

8. Nutriscore

