



SALADE PREPARE

Omschrijving

Préparé nature is een smeùige préparé die dagvers bereid wordt met vers varkensvlees.

Ingrediënten

*Varkensvlees (67%), plantaardige olie (koolzaadolie en raapzaadolie), water, **EI**geel, azijn, zout, voedingszuur E270 – E260 - E330, worcester (azijn, gist, kruiden en specerijen, citroensap), gemodificeerd maïszetmeel, extract (paprikaextract, rode bietensap), kruiden en specerijen, **MOSTERD** (water, **MOSTERD**zaad, azijn, zout, specerijen, aroma), suiker, aroma, ui, smaakversterker E621, gistextracten, antioxidant E300 – E331 - E301, stabilisator E412 – E415, conserveermiddel E202 – E211, dextrose, maltodextrine.*

Voedingswaarde(*)

| Parameter: | Berekende waarde per 100 g | Tolerantie |
|---------------------------|----------------------------|------------|
| Energie | 1.289 kJ 311 kcal | |
| Vet | 27,3 g | ± 20 % |
| waarvan verzadigde vetten | 5,5 g | ± 20 % |
| Koolhydraten | 2,6 g | ± 2 g |
| waarvan suikers | 0,9 g | ± 2 g |
| Eiwit | 13,8 g | ± 20 % |
| Zout | 1,5 g | ± 20 % |

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

SALADE PREPARE

Chemische eigenschappen

| Parameter: | Doelstelling | Tolerantie |
|------------|--------------|------------|
| pH | 4,8 – 5,2 | 5,4 |

Microbiologische doelstellingen (**)

| Richtwaarden: | Doelstelling Productie | Tolerantie Productie | Doelstelling Einde Houdbaarheid |
|-------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Totaal aëroob kiemgetal | 500.000 | 5.000.000 | 10.000.000 |
| Melkzuurbacteriën | 1.000 | 10.000 | 10.000.000 |
| Gisten | 100 | 1.000 | 100.000 |
| Schimmels | 100 | 1.000 | geen visuele groei |
| E. coli | 500 | 5.000 | nvt |
| Staphylococcus aureus | 100 | 1.000 | 1.000 |
| Salmonella | afwezig in 25 g | afwezig in 25 g | afwezig in 25 g |
| Listeria monocytogenes | afwezig in 25 g | 100 | 100 |

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG o.l.v. Prof. J. Debevere: Cat. 3D.

Kwaliteitsgarantie

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, onder erkenningsnummer F450 - H.

Verpakkingsgegevens & Bewaarvoorschriften

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op de Verordening EG 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Bewaartemperatuur: In koeling bij max. 4 °C

Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 21 dagen na productie.

SALADE PREPARE

Etikettering

Conform het KB van 13.09.99 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid vermeld.

Traceerbaarheid

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de lotcode, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Allergenen te declareren volgens verordening nr 1169/2011

| Nr. | Allergeen | +/- | Nr. | Allergeen | +/- |
|-----|--|-----|-----|--|-----|
| 1 | Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan | - | 8 | Noten en producten op basis van noten | - |
| 2 | Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | - | 9 | Selderij en producten op basis van selderij | - |
| 3 | Eieren en producten op basis van eieren | + | 10 | Mosterd en producten op basis van mosterd | + |
| 4 | Vis en producten op basis van vis | - | 11 | Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | - |
| 5 | Aardnoten en producten op basis van aardnoten | - | 12 | Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ | - |
| 6 | Soja en producten op basis van soja | - | 13 | Weekdieren en producten op basis van weekdieren | - |
| 7 | Melk en producten op basis van melk (incl. lactose) | - | 14 | Lupine en producten op basis van lupine | - |

Het product mag geëtiketteerd worden als GLUTENVRIJ.

GMO-verklaring volgens verordening nr 1829/2003 en 1830/2003

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.