

# all bak

## PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION PRODUIT SALADE EI - SALADE D'OEUF

### 1) Algemene Informatie/ Informations Générales

Productnaam / Nom Produit	SALADE EI SALADE D'OEUF
Artikelnummer: Numéro d'article	14135
Productbeschrijving Description Produit	SALADE EI SALADE D'OEUF
EAN verpakking/ emballage	5414657001726
EAN omverpakking/ suremballage	/

PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION PRODUIT  
SALADE EI - SALADE D'OEUF

---

Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik, geen verdere bereiding nodig. Prêt à l'emploi, aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediënten conform FIC1169/2011	61,6% EI (verrijkte kooi) Raapzaadolie, water, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, azijn, zout, EIGEELpoeder, MOSTERD (water, MOSTERDzaad, azijn, zout, specerijen), suiker, dextrose, uien, knoflook, kruiden, specerijen, bewaarmiddel: E211-E202, verdikkingsmiddel: E415-E412, stabilisator: E385, voedingszuur: E330, specerijextract, natuurlijk aroma.

---

*Gemaakt in een bedrijf waar gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melkproducten, noten, selderij, mosterd en lupinen verwerkt worden*

---

Ingrédients conforme FIC1169/2011	61,6% OEUF (cage inrichi), huile de colza, eau, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, vinaigre, sel, jaune d'OEUF en poudre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices), sucre, dextrose, oignon, ail, herbes, épices, conservateur: E211-E202, épaississant: E412-E415, stabilisant: E385, acidifiant: E330, extract d'épice, arôme naturel.
--------------------------------------	---

---

*Produit dans une entreprise où des gluten, crustacées, œufs, poisson, soja, lait, noix, céleri, moutarde et lupin sont présents*

**PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION PRODUIT**  
**SALADE EI - SALADE D'OEUF**

**2) Houdbaarheid / Durée de Conservation**

Opslagtemperatuur	Koel bewaren, max. 4°C
Température de conservation	Garder en fraîcheur, max. 4°C
Houdbaarheid na productiedatum	21 dag(en)/jour(s)
Durée de conservation après la date de production	
Minimale houdbaarheid bij levering	0 Dag(en)
Durée de conservation minimale à la livraison	
Houdbaarheid na openen verpakking	1 Dag (indien gekoeld bewaard <4°C)
Durée de conservation après ouverture emballage	1 Jour (si gardé en fraîcheur <4°C)

**3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles (Via berekening /Par calcul)**

	Voedingswaarde / 100g Valeurs Nutritives / 100g	
Energie / énergie (kcal)	280	kcal
Energie / énergie (kJ)	1163	kJ
Vetten / Matière Grasse	26,0	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	3,4	g
Koolhydraten / glucides	1,6	g
- waarvan suikers / dont sucres	0,6	g
Eiwitten / protéines	8,4	g
Zout / sel	0,97	g

**4. Bijzonderheden/ Particularités (conform EG1829/2003 & EG1830/2003)**

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM
Bestraling / Rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont pas irradiés.
Metaaldetectie / Détection de métaux	Nee Non
Verpakking / Emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION PRODUIT  
SALADE EI - SALADE D'OEUF

**5. Microbiologische Kenmerken / Caractéristiques Bactériologiques**

Parameters / Paramètres	Dag 0 / Jour 0	Einde TGT- THT / Fin
Totaal aëroob kiemgetal / Germes totaux aérobies	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën / Flore lacto bacillales	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten / Levures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels / Moisissures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
E.coli	<10	10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	10	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	Afwezig in/ absent dans 25g	Afwezig in/ absent dans 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in/ absent dans 25g	Afwezig in/ absent dans 25g

Bron : Microbiologische richtwaarden Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + EU 2073/2005

Source: Valeurs indicatives microbiologique Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + EU 2073/2005

**Opgelet** : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

**Attention** : La bactériologie peut seulement être garanti si les prescriptions de conservation sont respectées.

PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION PRODUIT  
SALADE EI - SALADE D'OEUF

**6. Allergeen informatie / Information Allergène  
Conform EG2003/89 en EG2006/142**

Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivés	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	?	+
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	?	+
Eieren / Oeufs	+	+
Vis / Poisson	?	+
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	-	-
Soja / Soja	?	+
Melkproducten (incl lactose) / Produits lactés (incl. lactose)	?	+
Schaalvruchten/Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten) / Fruits à coque/noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	?	+
Selderij / Céleri	?	+
Mosterd / Moutarde	+	+
Sesam / Graines de Sésame	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg of 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg)	-	-
Lupine / Lupin	?	+
Weekdieren / Mollusque	-	-

+ = aanwezig/présent

- = afwezig/absent

? = aanwezig in het bedrijf/présent dans l'entreprise