



Balletjes in Tomatensaus Boulettes tomates

1) Algemene Informatie/ Informations Générales

Artikelnummer / 34417

Productnaam / Balletjes in tomatensaus

Nom Produit Boulettes tomates

Receptnummer / V3

Numéro de récepture

Herkomst

vleesgrondstoffen /

Origine matières

premières

Productbeschrijving / Balletjes in tomatensaus

Description Produit Boulettes tomates

Bedoeld gebruik / Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig

Mode d'emploi Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire

Ingrediënten conform FIC1169/2011
Ingrediënten: tomatensaus (54%) (water, tomatenconcentraat, koolzaadolie, ui, zetmeel, suiker, zout, aroma's (SOJA), wijn, kruiden, conserveermiddel: E202), soepballetjes (45%) (Varkensvlees, EI, paneermeel (TARWEBLOEM, zout, gist), kruiden en specerijen (SELDERIJ), dextrose, zuurteregelaar: E330-E331, conserveermiddel: E262, smaakversterker: E621, aroma), conserveermiddel: E262-E202-E211, glucosesiroop, antioxidant: E330-rozemarijnextract, geraffineerde sojaolie, peterselie

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

Ingrédients conforme FIC1169/2011
Ingrédients: Sauce tomate (54 %) (eau, concentré de tomates, huile de colza, oignon, amidon, sucre, sel, arôme (SOJA), vin, herbes, conservateurs : E202), boulettes de soupe (45 %) (Porc, OEUF, chapelure (farine de BLE, sel, levure), herbes et épices (CELERI), dextrose, régulateur d'acidité : E330-E331, conservateur: E262, exhausteur de goût: E621, arôme), conservateur: E202-E211-E262, sirop de glucose, antioxydant: E330-extrait de romarin, huile de soja raffinée, persil

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



Balletjes in Tomatensaus Boulettes tomates

2) Houdbaarheid / Durée de Conservation

Opslagtemperatuur	Koel bewaren, max. 4°C
Température de conservation	Garder en fraîcheur, max. 4°C
Houdbaarheid (vanaf productiedatum in gesloten verpakking)	Atmosferisch 21 dagen
Durée de conservation (dès production en emballage fermé)	21 jours
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)
Lotcode	Week dag batch 520201
Numéro de lot	Semaine Jour batch 520201

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles

Via berekening / analyse
Par calcul / analyse

Voedingswaarde / 100g
Valeurs Nutritives / 100g

Energie – Caloriewaarde / Valeurs Énergétiques	163	kcal
Energie – Caloriewaarde / Valeurs Énergétiques	690	kJ
Vetten / Matière Grasse	12	g
- waarvan verzadigd / dont saturés	2,5	g
Koolhydraten / Glucides	4,7	g
- waarvan suikers / dont sucres	1,7	g
Eiwitten / Protéines	9,2	g
Zout / Sel	6,8	g



Balletjes in Tomatensaus Boulettes tomates

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

5. Microbiologische Kenmerken / Caractéristiques Bactériologiques

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

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.



Balletjes in Tomatensaus Boulettes tomates

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)	X	X
Schaal- en schelpdieren / Crustacés	-	X
Eieren / Oeufs	X	X
Vis / Poisson	-	X
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	-	-
Soja / Soja	X	X
Melkproducten (incl lactose) / Produits lactés (incl. lactose)	-	X
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)	-	X
Selderij / Céleri	-	X
Mosterd / Moutarde	X	X
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	-	X
Weekdieren / Mollusque	-	-
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625)	-	X

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et à titre informatif, non exhaustif.