



Technische fiche

Macaroni met kaassaus

Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Macaroni met kaassaus

Gewicht per stuk:	450g	2,2kg	3kg
Artikelnummer:	0707	0706	0705
EAN-code:	5413109007071	5413109007064	5413109007057

Leverancier:

Naam: Quality Food Group

Tel : 015/ 31 01 31

Adres: Drevendaal 4
2860 St. Katelijne Waver

Fax: 015/ 31 43 33

Land: België E-mail: info@qualityfoodgroup.be

Producteigenschappen:

NL Ingrediënten: Kaassaus (Water, ham (varkensvlees, zout, suiker, SOJA eiwit, emulgator (E450), conserveermiddel (E250), antioxidant (E301)), kaassausmix (TARWEbloem, creamer (ongeharde palmolie, LACTOSE, MELKeiwit), gehard palmvet, glucosesiroop, gemodificeerd maiszetmeel (E1422), zout, smaakversterker E621, natuurlijk aroma (E621), aroma (E621) (E631) (E627) (E150c), gistextract, plantaardig eiwithydrolysaat (SOJA), specerij, aardappelzetmeel, uien-olie), emmental (MELK, zout, melkzuur, stollingsmiddel, antiklontermiddel; zetmeel), room (MELKbestanddelen, stabilisatoren: lactaat (E327), carrageenaat (E407), alginaat (E401), Johannesbroodpitmeel (E410), grijere (MELK, zout, MELKzuurfermenten, dierlijk stremsel), zout, zuurteregelaar (E202, E211, E262) en kruiden), pasta (harde TARWE)

In ons bedrijf wordt gewerkt met: gluten, schaaldieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd, weekdieren, ei.

FR Ingrédients: Sauce au fromage (eau, jambon (porc, sel, sucre, protéines de SOJA, émulsifiant (E450), conservateur (E250), antioxydant (E301)), fromagemix (farine de BLE, crème (huile non-hydrogénée palme, LACTOSE, protéines de LAIT), huile de palme durcie, sirop de glucose, modifiée amidon de maïs (E1422), sel, exhausteur de goût E621, arôme naturel (E621), arôme (E621) (E631) (E627) (E150c), extrait levure, hydrolysat de protéines végétales (SOJA), épices, pomme de terre, huile de oignon), emmental (LAIT, sel, l'acide lactique, coagulant, agent anti-agglomérant; amidon), crème (substances LAITières, stabilisateurs lactate (E327), carraghénate (E407), alginate (E401), gomme (E410), grijere (LAIT, sel, ferments lactiques, présure d'origine animale) sel, correcteur d'acidité (E202, E211, E262), et herbes), pâtes (BLE dur)

Dans notre société a travaillé avec: gluten, crustacés, poissons, soja, lait, céleri, moutarde, mollusques, œufs.

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur: In koeling 2°C – 7°C

Houdbaarheid: 5 weken na productiedatum
Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)

Traceerbaarheid: Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket

Verpakking: PP schaal
Zachte bovenfolie
Licht gevacuümeerd geseald
Gepasteuriseerd na verpakken

Distributie: Eigen transport gekoeld 2°C – 7°C

Bereidingswijze van het product

Micro-golfoven: In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen.

Combi-steamer: In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.

Braadpan: Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.

Nutritionele samenstelling:

		Per 100 g
Energie	745,34	kJ
	178,27	Kcal
Vetten	6,48	(g)
Waarvan verzadigde vetzuren	2,18	(g)
Koolhydraten	15,51	(g)
Waarvan suikers	0,29	(g)
Eiwitten	7,19	(g)
Zout	0,56	(g)

Microbiologische richtwaarden:

Totaal aëroob mesofiel kiemgetal	< 100 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g
Sulfiet-reducerende anaëroben	< 10 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g
Gisten & schimmels	
Gisten	< 100 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g
Salmonella op 25g	Afwezig
Listeria monocytogenes op 25g	Afwezig

GGO Declaratie:

Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 en 1830/2003

Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie

OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	
Eieren en producten op basis van eieren		X	
Vis en producten op basis van vis		X	
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			X
Soja en producten op basis van soja	X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten		X	
Selderij en producten op basis van selderij		X	
Mosterd en producten op basis van mosterd		X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ .]			X
lupine en producten op basis van lupine			X
weekdieren en producten op basis van weekdieren		X	

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot aanpassing van diverse parameters.

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,