

	Productspecificatie	Datum: 17/07/2016
		Versie: N°8
	BREYDELHAMMOUSSE	Doc: FO.10.01
		Pagina 1 van 3

Leveranciersgegevens:

Naam: FAG Creative Foods

Adres: Plantijnstraat 8

8400 Oostende

Tel: +32 (0) 59 80 70 60

Fax: +32 (0) 59 80 90 60

E-Mail: info@fag.be

BTW nr: BE 0414.421.018

Erkenningsnummer(s):

B-616

VE-1190

Productgegevens:

Productnummer: 71242 (200g.)

70202 (400g.)

712C7 (1kg.)

712I5 (Timbaal 135g.)

Omschrijving product: Delicieuze mousse in driehoekige spuitzak, vervaardigd met verse grondstoffen, ideaal voor het maken van toasts, voorgerechten of als decoratie van een hoofdschotel. Hygiënische, luchtledige verpakking, klaar voor gebruik, snel en praktisch.

Productinformatie: Intrastatnr.: 16024110

Specifieke processen: Koken of Bakken

Ingrediëntendeclaratie: Breydelham (21%) en Breydelspek (21%) [varkensvlees (40%), zout, suikers (glucosesiroop, dextrose), rookaroma, aroma's (gemodificeerd zetmeel, zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330), kruiden & specerijen (**mosterd**), gedroogde vruchten en groenten, kruidenextracten (**selderij**, paprika), conserveermiddel: E250-E262-E326, antioxidant: E301-E331, smaakversterker: E621-E635, **soja**-eiwit], bouillon van Breydelham 23% (bevat: Breydelham, water, **selderij**, **mosterd**), zonnebloem olie 22%, Gel [suiker (lactose (**melk**)), **melk**eiwit, bindmiddel: E410, E412], room [room met 35%vet (**melk**), stabilisatoren: E327, E407, E401, E410], Zout, Kruidenmix [kruiden en specerijen (**mosterd**), zout, gedroogde groenten, aroma, rookaroma, smaakversterker: E635; antioxidant: E301, E331, conserveermiddel: E250, E262], Kleurstof E120.

Voedingswaarde per 100g: Energie: 1.170kJ, 282kcal; Vetten: 23,6g; waarvan verzadigde vetzuren: 5,13g; Koolhydraten: 6,7g; waarvan suikers: 6g; Eiwitten: 10,9g; Zout: 1,81g.

Transport en Opslagcondities: Koel bewaren tussen 0°C en 7°C

Houdbaarheid: bij levering 42 dagen

De houdbaarheid is gegarandeerd bij gesloten verpakking, volgens de verpakkingsvorm en bewaring en transport bij de voorgeschreven temperatuur.

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

	Productspecificatie	Datum: 17/07/2016
		Versie: N°8
	BREYDELHAMMOUSSE	Doc: FO.10.01
		Pagina 2 van 3

Microbiologische normen :

Producten verhit in de verpakking niet onderhevig aan nabesmetting

Micro-organisme	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	<10 ¹	<10 ¹	<10 ¹
Sulfietreducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵

Bron: microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria UGent

Chemische normen:

Vrij van smeermiddelen, reinigings- en ontsmettingsmiddelen

Voldoen aan de VERORDENING nr. 466/2001/EG tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen

Vrij van bestrijdingsmiddelen volgens het KB van 13/03/2000 tabel 4

Organoleptische normen:

Geur: Frisse geur van Breydelham en kruiden. Vrij van vreemde geuren.

Kleur: Roze, gespikkeld door de kruiden.

Smaak: Ham, zoetheid van de ham met kruiden

Fysische normen:

Vrij van productvreemde voorwerpen

Albaliijst:

Wettelijke allergenen		Aanwezig (+) Afwezig (-) onbekend (?)	Kan bevatten (kruisbesmet.)
1	(*) Gluten	-	
2.0	Schaaldieren	-	
3.0	Ei	-	
4.0	Vis	-	
5.0	Aardnoten (pinda's)	-	
6.0	Soja	+	
7.0	Koemelk en producten op basis van melk (bv.:lactose)	+	
8	(*) Noten (schaalvruchten)	-	
9.0	Selderij	+	
10.0	Mosterd	+	
11.0	Sesam	-	
12.0	Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weekdieren	-	

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

	Productspecificatie	Datum: 17/07/2016
		Versie: N°8
	BREYDELHAMMOUSSE	Doc: FO.10.01
		Pagina 3 van 3

GMO status:

Het artikel bevat GMO:

☐ ja

☒ neen

Ioniserende straling:

Het product is met ioniserende straling behandeld:

☐ ja

☒ neen

Verpakking:

Inhoud: Spuitzak 200g./ Spuitzak 400g./ Spuitzak 1000g./ Timbaal 135g.

Minimale gegevens op het etiket:

Naam van het product, de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker of van een in de Europese Gemeenschap gevestigde verkoper; Keurmerk, lotnummer, houdbaarheidsdatum, bewaartemperatuur

Traceerbaarheid:

Al onze goederen zijn voorzien van een etiket met een lotnummer. Dit lotnummer hangt samen met ons productieproces en laat ons toe te traceren, zowel naar onze leverancier als naar onze klant. In geval van een recall kunnen wij onze klanten onmiddellijk op de hoogte stellen van een eventueel probleem dat zich zou voordoen met dat betreffende lot. Zoals de wetgeving het voorschrijft, worden deze lotnummers gedurende 2 jaar bewaard. In geval van problemen kan u ons contacteren op: +32 (0) 59 80 70 60 of op het mailadres: info@fag.be.

Kwaliteitsborging:

Productie in een door het FAVV erkende vestiging.

Het kwaliteitssysteem omvat HACCP analyse en documenten opgemaakt volgens de ISO principes. De aankoop, transport, behandeling, verwerking en de verpakking gebeuren conform de recentste Europese richtlijnen en Belgische wetgeving

Deze productspecificatie is naar bestvermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.