


| | | |
|---|--|--|
|  | Technische fiche verkoop Fiche technique de vente Technical card of sales Technische Fiche des Verkaufs | Erkenningsnummer Numéro d'identification Identification number Erkenningsnummer VE 1210 EG |
| | Datum: 01/04/2018 Versie/Version: 5 | Contact: Christof Malysse |
| | | Pagina 1 van 5 |

KREEFTENSOEP
BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE
HUMMERSUPPE

Contact - Kontakt

Lobster Fish - Roterijstraat 20 - 8540 Deerlijk - VE1210
 Kwaliteitsverantwoordelijke - responsable de qualité - Quality responsible - Qualitätsmanager
 Christof Malysse
 24/24: 0475 60 61 71

Produktgroep - Groupe de produits - Product group - Produktgruppe

Soepen - Soupes - Soups - Suppe


Ingrediënten - Ingrédients - Ingredients - Zutaten

Water, GARNAALKOP (6%) (FAO27), witte wijn, ROOM, KREEFTEN (4%) (CANADA), tomatenpuree, cognac, groenten (prei, wortel, SELDER, ui, sjalot), TARWEBLOEM, palmolie, suiker, maltodextrine, zout, KABELJAUW (0,1%)(FAO27), aardappelzetmeel, gistextract, Citroensap, aroma's (VIS), MELKSUIKER, geconcentreerd champignonsap, witte wijnextract, MELKEIWIT, specerijen, smaakversterker: E621, gemodificeerd zetmeel (E1422), voedingszuur: E270-E330-E331, verdikkingsmiddel: E407-E412-E466-E471, emulgator: E322(SOJA), conserveermiddel: E202, gedeeltelijk geharde plantaardige olie (palm, raapzaad), WEIPOEDER, niet natuurlijk boteraroma, kleurstof: E160a-karamel, vitamine A, KREEFTextract (0,002%)(CANADA), rode bietensap, laurier.
Bevat: GLUTEN, SCHAALDIEREN, VIS, MELK, SOJA, LACTOSE, SELDERIJ

Eau, DÉCHETS DE CREVETTES (6%)(FAO27), vin blanc, CRÈME, HOMARD (4%)(CANADA), purée de tomates, cognac, légumes de soupe (poireau, carotte, CÉLERI, oignon, échalotes), FARINE DE BLÉ, huile de palme, sucre, maltodextrine, sel, CABILLAUD(0.1%)(FAO27), amidon de pomme de terre, extrait de levure, jus de citron, arômes (POISSON), LACTOSE, extrait de champignon, extrait de vin blanc, PROTEINES DE LAIT, épices, exhausteur de goût: E621, amidon modifié (E1422), acide alimentaire: E330- E270- E331, épaississeur E412-E407-E466-E471, émulsifiant :E322 (SOJA), agent de conservation: E202, huiles partiellement durcies (palme, colza), LACTOSERUM en poudre, arôme de beurre non-naturelle, colorants: E160a-Caramel, vitamine A, extrait de HOMARD (0.002%)(CANADA), extrait de betterave, laurier. **Contient: GLUTEN, SOJA, POISSON, CRUSTACÉS, LAIT, LACTOSE ET CÉLERI**

Water, SHRIMP SHELL (6%)(FAO27), white wine, CREAM, LOBSTER (4%)(CANADA), tomato paste, cognac, soup vegetables (leek, carrot, CELERY, onion, shallots), WHEAT flour, palm oil, sugar, maltodextrine, salt, CODFISH(0.1%)(FAO27), potato starch, yeast extract, lemon juice, aroma's (FISH), MILKSUGAR, mushroom extract, white wine extract, MILKPROTEINS, seasoning, flavour enhancer: E621, modified starch (E4122), food acid:E330-E270-E331, thickener: E412-E407-E466-E471, emulsifier: E322(SOJA), preservative: E202, partly hard oil (palm, rape), WHEY powder, non-natural butter aroma,dye: E160a-Caramal, vitamin A, LOBSTER extract (0.002%)(CANADA), beet red, bay leaf. **Contains: GLUTEN, SOYA, FISH, CRUSTACEANS, MILK, LACTOSE AND CELERY**


Wasser, GARNELEN (6%)(FAO27), Weißwein, SAHNE, HUMMER (4%)(CANADA), Tomatenmark, Cognac, Suppengrün (Lauch, Karotte, SELLERIE, Zwiebel, Tomate), WEIZENmehl, Pflanzenöl, Zucker, Maltodextrin, Salz, KABELJAUW(0.1%)(FAO27), Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Zitronensaft, Aroma(FISCH), MILCHZUCKER, Pilzextrakt, Weißwein Extrakt, MILCHPROTEIN, Aromen, Geschmacksverstärker: E621, Stärkemehl E4122, Säuerungsmittel: E330 -E270-E331, Verdickungsmittel: E412-E407-E466-E471, Emulgator E322(SOJA), Konservierungsmittel: E202, Pflanzenöl (Palme, Rübe), MOLEPULVER, nicht natürlichen Butteraroma, Farbstoff: E160a-Karamel, Vitamin A, HUMMERextrakt (0.002%)(CANADA), Beeten rot, Lorbeerblatt.

| | | |
|---|--|--|
|  | Technische fiche verkoop Fiche technique de vente Technical card of sales Technische Fiche des Verkaufs | Erkenningsnummer Numéro d'identification Identification number Erkenningsnummer VE 1210 EG |
| | Datum: 01/04/2018 Versie/Version: 5 | Contact: Christof Malysse |
| | | Pagina 2 van 5 |

Enthält: GLUTEN, SOJA, FISCH, KREBSTIERE, LAKTOSE MILCH UND SELLERIE

Verpakking - Emballage - Packaging - Verpackung

| |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Inhoud - Contenu - Content - Inhalt | 300ml | 900ml | 2500ml | 5000ml |
| | 14003 | 14001 | 14009 | 14005 |
| Samenstelling - Composition - Zusammensetzung | Polypropyleen CCP | | | |
| Afmeting -Dimensions- Größe | 95x90mm | 192x126x73mm | 127 x 122mm | 174 x 240mm |
| Gewicht - Poids- Weight - Gewicht | 58g | 58g | 122g | 196g |
| Label | PP | In mould | PP 0.60g | PP 0.60g |
| EAN | 5425021560046 | 5425021560053 | 5425021560602 | 5425021560077 |
| Karton - Carton- Box - Karton | 428x24x28.3 cm | | x | x |
| Gewicht - Poids - Weight - Gewicht | 385g | | x | x |
| Samenstelling - Composition - Zusammensetzung | Karton - Carton - cardboard- Karton | | x | x |
| Eenheid per karton -Unités par carton - Units per box - Einheit pro Karton | 25 | 12 | x | x |
| Euro Pallet - Palette- Pallet - Palette | 120 x 80 x 15 cm | | | |
| Kartons/ laag - Cartons/couche - Box/layer - Karton/Schicht | 6 | 6 | 15 | 15 |
| Lagen - Couches - Layers - Schichten | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Totaal - Total - Ingesamt | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Totaal Eenheden - Unités - Units - Einheiten | 750 | 360 | 60 | 60 |

| | | |
|---|--|--|
|  | Technische fiche verkoop Fiche technique de vente Technical card of sales Technische Fiche des Verkaufs | Erkenningsnummer Numéro d'identification Identification number Erkenningsnummer VE 1210 EG |
| | Datum: 01/04/2018 Versie/Version: 5 | Contact: Christof Malysse |
| | | Pagina 3 van 5 |

Voedingswaarde per 100gram - Valeur énergétique par 100gram - Nutritionfacts per 100gram - Nährwert pro 100gram (analytische waarden, valeurs analytiques, analytical values, Analytische Wert)

| Voedingswaarde per 100gram-Valeur énergétique par 100gram - Nutritionfacts per 100gram - Nährwert pro 100gram | |
|--|---------------------|
| Energie/Energie/Energy/Brennwert | 164KJoule /39.2Kcal |
| Eiwit/Protéines/Proteins/Eiweiss | 1.6 |
| Koolhydraten/Glucides/Carbohydrates/Kohlenhydrate | 3.5 |
| Waarvan suikers/dont sucre/of which sugar/wovon Zucker | 2.1 |
| Vet/Lipides/Fat/Fett | 2.1 |
| Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated/wovon gesättigte | 1.38 |
| Transvet/Acides gras trans/ Trans fat / Trans-Fettsäuren | 0.0371 |
| Natrium/Sodium | 0.426 |
| Voedingsvezels/Fibres/Fibres/Ballaststoffe | <0.5 |

Houdbaarheidsdatum- en condities - Date limite et conditions de consommation - shelf life and instructions - Mindesthaltbarkeitsdatum und Anweisung

24 maanden na productie -18°C - 24 mois après production à -18°C - Within 24 months after production at -18°C - 24 Monate nach Produktion bei -18°C


Na ontdooien niet terug invriezen - Na ontdooien max 2 dagen in de frigo bewaren bij 4°C - Ne jamais recongeler un produit dégelé - Ne pas conserver plus de 2 jours un produit dégelé dans le frigo à 4°C - Never freeze a thawed product - Don't conserve the thawed product longer than 2 days in the fridge by 4°C - Angetaute Tiefkühlware niemals wieder einfrieren - 2 Tage speichern in Kühlschrank bei 4°C

Bereidingswijze - préparation - preparation - Vorbereitung

Opwarmen en opdienen

Kookketel: inhoud in een kookketel gieten en op een zacht vuurtje al roerend verwarmen

Microgolf: inhoud in een geschikte pot gieten, gedurende 5 minuten verwarmen na ontdooiing bij 800w

| | | |
|---|--|--|
|  | Technische fiche verkoop Fiche technique de vente Technical card of sales Technische Fiche des Verkaufs | Erkenningsnummer Numéro d'identification Identification number Erkenningsnummer VE 1210 EG |
| | Datum: 01/04/2018 Versie/Version: 5 | Contact: Christof Malysse |
| | | Pagina 4 van 5 |

Chauffer et servir:

Casserole: verser le contenu dans une casserole et laisser chauffer en remuant sur feu doux.

Microonde: verser le contenu dans un récipient, laisser chauffer pendant 5 minutes après dégivrage sur 800W

Heat and serve:

Saucepan: put the countenance in a saucepan and heat it whilst stirring on a small fire

Microwave: put the countenance in a pot and heat for 5 minutes after defrosting at 800W

Aufwärmen und servieren:

Kessel: Gießen Sie den Inhalt in einen Topf, Hitze unter Rühren bei Schwager Hitze.

Mikrowelle: Gießen Sie den Inhalt in einen Topf, Hitze 5 Minuten bei 800W

Bacteriologische vereisten (kve/g) - les exigences bactériologiques (cfu/g) - Bacteriological requirements (cfu/g) - Bakteriologischen Anforderungen (KBE/g)

| | Optimale beginkwaliteit (n) | Max toelaatbare beginkwaliteit (m) | Toelaatbare kwaliteit op UVD |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| E.coli 44°C/g | <10 | 10 | 10 |
| Coagulase+ Staphylococcen | <10 | 10 ² | 10 ² |
| Salmonella /25g | Absent | Absent | Absent |
| Listeria / 25g | Absent | Absent | Absent |
| Totaal aëroob psychotroof kiemgetal | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁶ |

Bron: Microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria : UGent. EU2073/2005

Organoleptische eigenschappen - caractéristiques organoleptiques- organoleptical criteria - Organoleptische Eigenschaften

Smaak & textuur - Goût et texture - taste & texture - Geschmack & Textur: typisch vis & soep - typique poisson et soupe - typical fish and soupe - Typische Fisch und Suppe

Kleur - couleur - Color - Farbe: rood - rouge - red - rot

Geur - odeur - fragrance - Duft: typisch vis - typique poisson - typical fish - Typische Fisch

GMO - OMG - GMO - GVO


Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij en niet bestraald.

Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés et sans OGM.

Based on supplier information, the actual ingredients are not irradiated and GMO free.

Basierend auf Herstellerangaben, sind die eigentlichen Zutaten nicht bestrahlt und GVO-frei.

Allergeneninformatie - Information d'allergene - Allergen information - Allergene Information

| | | |
|---|--|--|
|  | Technische fiche verkoop Fiche technique de vente Technical card of sales Technische Fiche des Verkaufs | Erkenningsnummer Numéro d'identification Identification number Erkenningsnummer VE 1210 EG |
| | Datum: 01/04/2018 Versie/Version: 5 | Contact: Christof Malysse |
| | | Pagina 5 van 5 |

| | | | | | |
|----|---|---|--|--|---|
| 1 | Gluten & derivaten | Gluten & dérivés | Gluten & derivatives | Gluten & Derivate | + |
| 2 | Schaaldieren | Crustacés | Crustaceans | Krebstieren | + |
| 3 | Ei | Œuf | Egg | Ei | - |
| 4 | Vis | Poisson | Fish | Fische | + |
| 5 | Aardnoten (pinda's) | Arachides (cacahuètes) | Peanuts | Erdnüssen | - |
| 6 | Soja | Soja | Soy | Soja | + |
| 7 | Koemelk, inclusief melkproducten en lactose | Lait de vache, y compris produit laitier et lactose | Cow's milk, including dairy products and lactose | Kuhmilch, einschließlich Milchprodukte und Laktose | + |
| 8 | Noten (schaalvruchten) | Fruits à coques | Nuts | Nüsse (Schalenfrüchte) | - |
| 9 | Selderij | Céleri | Celery | Sellerie | + |
| 10 | Mosterd | Moutarde | Mustard | Senf | - |
| 11 | Sesamzaad | Graines de sésame | Sesam | Sesamsamen | - |
| 12 | Zwaveldioxide en sulfieten E220-E228 (>10mg/kg) | Anhydride et sulfites (>10mg/kg) | Sulphites (>10mg/kg) | Swefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg) | - |
| 13 | Lupine | Lupin | Lupin | Lupinen | - |
| 14 | Weekdieren | Mollusques | Molluscs | Weichtieren | - |

Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et informatif, pas lié.

This information is based on our current knowledge and information based only, not bound.

Diese Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Informationen nur, nicht gebunden basiert.