	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.