

PRODUCT SPECIFICATIE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer(s) Producent	00494	Artikelnummer(s) klant	
Merk(en)			
Commerciële verkoopsbenaming	TORTELLONI GIG.RICOTTA-SPIN vers 500G		
Wettelijke verkoopsbenaming	Tortellone gigante ricotta spinazie		
Bijkomende product beschrijving	GEVULDE PASTA VERS		
Gedeclareerd gewicht of volume	0,5 KG	☒ met "e" / ☐ zonder "e"	
Product met opgietsvloeistof	NEEN	Netto-uitlekgewicht	n.v.t.
Verkocht per variabel gewicht	NEEN	Per stuk - Aantal :	1
Alcoholgehalte - Alcohol Vol % =	n.v.t.		
EAN-code(s)	05413901004940, 15413901004947 (/6)		
Intrastatcode	19022099		

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT / VERPAKKER / LEVERANCIER

2.1 PRODUCTIE- & VERPAKKING		PRODUCTIEPLAATS (EN)	VERPAKKINGSPLAATS(EN), indien verschillend van productieplaats
Naam	ALTONI KELDERMAN NV		N.V.T.
Adres	SLUIZENSTRAAT 101		
	B-2900 SCHOTEN		
Tel. & Fax	+32 (0)3 685 24 52		
	+32 (0)3 685 24 53		
Event. erkennings-/ registratienummer	AER/ANT/025819		
BRC en/of IFS-certificatie	Ja / Nee	JA	
	Soort certifica(ten)	BRC	
	Certificatieorganisme	TÜV NORD INTEGRA	
	Geldig tot (datum)	07/11/2017	

2.2 LEVERANCIER

	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	ALTONI-KELDERMAN NV	Naam	Erik Van der Linden	Monique Geysen
Adres	Sluizenstraat 101 B 2900 SCHOTEN, BELGIE	Functie	Verantwoordelijke verkoop	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	+32 (0)3 685 24 52	Tel / GSM	+32 (0)478 80 28 47	+32 (0)3 685 24 52
Fax	+32 (0)3 685 24 53	e-mail	Erik@Altoni-Kelderman.be	Monique@Altoni-Kelderman.be

2.3 PRODUCTVERANTWOORDELIJKE OP HET ETIKET

Naam	ALTONI-KELDERMAN NV
Adres	Sluizenstraat 101, B 2900 SCHOTEN, BELGIE

2.4 EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID

	LEVERANCIER	KLANT
Tel 24/24h -7/7d	+32 (0)48 630 69 56	
E-mail	INFO@ALTONI-KELDERMAN.BE	
www.Contact-on-duty.com	NEEN	

PRODUCT SPECIFICATIE

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 INGREDIËNTENLIJST IN ALLE TALEN VAN HET ETIKET (declaratie volgens Verordening 1169/2011)

Ingrediënten: harde TARWE, ricotta 23% (wei (MELK), koeMELK, ROOM, zout, zuurteregelaar: citroenzuur), SCHARRELEI, mozzarella (MELK, zetmeel, zout, zuursel, stremsel), Parmezaanse kaas (MELK), gedroogde aardappelen, water, raapzaadolie, zeezout, spinaziepoeder 0,8%, gedroogde spinazie 0,7 %, bamboevezel, kaasaroma (zout, weipoeder (MELK), maltodextrine (TARWE), gehydroliseerd SOJA-eiwit, smaakversterker (E621, E627, E631), gemodificeerd zetmeel), knoflook, zonnebloemolie, sjalot, rode peper, zout, specerijen, citroensap, azijn. Kan sporen bevatten van vis, selderij, mosterd, schaaldieren, weekdieren, noten.

Ingrédients: BLE dur, ricotta 23% (lactosérum (LAIT), LAIT de vache, CREME, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), OEUF, mozzarella (LAIT, amidon, sel, ferment, présure), fromage Parmesan (LAIT), pommes de terre séchées, eau, huile de navette, sel de mer, poudre d'épinards 0,8%, épinard séchée 0,7%, fibres de bambou, arôme de fromage (sel, poudre de lactosérum (LAIT), maltodextrine (BLE), hydrolysate de protéine de SOJA, exhausteurs de goût: E621, E627, E631, amidon modifié), ail, huile de tournesol, échalote, poivrons rouges, sel, épices, jus de citron, vinaigre. Peut contenir des traces de crustacés, poisson, fruits à coque, céleri, moutarde, mollusques.

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

JA / NEEN ?

"verpakt onder beschermende atmosfeer"

Ja

3.3 ANDER WETTELIJK VERPLICHTE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING (bijv. % cacao, % alcohol, ...)

3.4 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

DE PRODUCENT GARANDEERT DAT HET PRODUCT GEEN INGREDIËNTEN BEVAT DIE ONDERWORPEN ZIJN AAN DE VERPLICHTE ETIKETTERING VOLGENS DE VERORDENING (EG) 1830/2003

JA / NEEN ?

JA

INDIEN NEEN, DE BETROKKEN GGO'S OF INGREDIËNT(EN) VAN GGO'S ZIJN

AFKOMSTIG VAN DE GGO'S

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 VERPLICHT TE ETIKETTEREN INGREDIËNTEN EN HUN AFGELEIDEN (volgens VERORDENING 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het/ de verantwoordelijke ingrediënt(en) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA / NEEN / N.B. ¹
Glutenhoudende granen ²	JA	kaasaroma, harde tarwe	JA
Schaaldieren	NEEN		JA
Eieren	JA	scharrelei	JA
Vis	NEEN		JA
Aardnoten	NEEN		NEEN
Soja	JA	kaasaroma	JA

¹ N.B. = Niet Beschikbaar

² tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

PRODUCT SPECIFICATIE

Melk, uitgezonderd lactose	JA	kaasaroma, mozzarella, Parmezaanse kaas, ricotta	JA
Lactose	JA	kaasaroma, mozzarella, Parmezaanse kaas, ricotta	JA
Schaalvruchten ³	NEEN		JA
Selderij	NEEN		JA
Mosterd	NEEN		JA
Sesamzaad	NEEN		NEEN
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	NEEN		NEEN
Lupine	NEEN		NEEN
Weekdieren	NEEN		JA

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	JA / NEEN ?	JA
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6. VOEDINGSWAARDEN (VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011)

6.1 VOEDINGSWAARDEN PER 100 G	eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 gr	gemiddeld per portie 0 gr (optioneel)	door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	KCAL	263		B
	KJ	1110		B
Eiwitten	GR	13,1		B
Koolhydraten :	GR	31,2		B
waarvan suikers	GR	2,4		B
Vetten	GR	9,6		B
waarvan verzadigd	GR	4,7		B
Voedingsvezels (optioneel)	gr	2		B
Natrium (optioneel)	mg	511		B
Zout	GR	1,3		B

Daar er gewerkt wordt met natuurlijke grondstoffen, zijn er fluctuaties van de voedingswaarden mogelijk.

³ amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

PRODUCT SPECIFICATIE

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 HOUDBAARHEID	EENHEID	MINIMUM	OPTIMAAL	MAXIMUM
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			Vers: 35
Houdbaarheid bij levering	Dagen	21		
Temperatuur bij aankomst	°C	0	4	7
Temperatuur van bewaren	° C	0		4

7.2 AANDUIDING VAN DE HOUDBAARHEID

Houdbaarheidsaanduiding als	TE GEBRUIKEN TOT		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	DD / MM / JJJJ	Voorbeeld :	29/09/2017
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		

7.3 AANDUIDING VAN DE PARTIJ (LOT)

Lotaanduiding d.m.v.	Eigen productielotnummer		
	DWWJJ	Voorbeeld :	50115
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	ETIKET/ INKT		

8. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

Bereiding: koken in voldoende, gezouten, water gedurende 3 à 4 minuten. Préparation: faire cuire dans assez de l'eau salée pendant 3 à 4 minutes.

PRODUCT SPECIFICATIE

9. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Opgesteld door (naam)	Monique Geysen	Datum	29/09/2017
-----------------------	----------------	-------	------------

VOOR AKKOORD: gelieve ingevuld terug te sturen. (indien er na 14 dagen van ontvangst geen schriftelijke reactie is, wordt ervan uit gegaan dat de klant akkoord gaat met bovenstaand product)

Klant			
Naam		Datum	