

EST. food 2014
ZILVERBERG
 ————— tailormade cooking —————

Eindproductspecificatie
LASAGNE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming ¹	LASAGNE ZVB 500 GRAM
Land van herkomst	België
Artikelnummer	VAR010

2. CONTACTPERSONEN

	Directie	Kwaliteit	Emergency contact	Receptie
Naam	Liesbeth Steelandt	(1) Herlinde Vanheule (2) Sharon Van Acker	Geert Steelandt	Sharon Van Acker
Functie	Zaakvoerder	(1) Externe kwaliteitsverantwoordelijke (2) Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder	Front Desk Office
Tel.	051 21 16 37	(1) 058 53 32 62 (2) 051 21 16 37	051 21 16 37 0498 86 67 70	051 21 16 37
E-mail	info@zilverbergfood.be	(1) info@qualityandfood.com herlinde@qualityandfood.com (2) gaelle@zilverbergfood.be	geert@zilverbergfood.be	Sharon@zilverbergfood.be

3. PRODUCT

MELK; room (**MELK**) [**MELK**eiwitten; gemodificeerd zetmeel; stabilisatoren: E407-E466; emulgatoren: E471-E472b]; kaas (**MELK**); water; TARWEbloem; palmolie; zout; plantaardige oliën en vetten; maltodextrine; kippenvet; kippenvlees; gemodificeerd aardappelzetmeel; kruiden en specerijen; aroma's (**MELK**; **SELDERIJ**; **SOJA**); gistextract; **MOSTERD**; azijn; tomatensap; tomaten; varkensvlees; ui; wortelen; rode paprika; champignons; vloeibare boter (**MELK**) [plantaardige oliën en vetten; zout; emulgator: E472c; boteraroma (**MELK**); kleurstof: E160a]; EI; dextrose; plantaardig vet gehydrogeneerd (palm); gemodificeerd zetmeel; suiker; rode pepers; suikerstroop; **GERSTEMOUT**azijn; tamarinde extract; ansjovis (VIS); tarwegriesmeel; kaas (**MELK**); kleurstof: E150c; smaakversterkers: E621-E627-E631; antioxidant: E300-E316-E392; voedingszuur: E330; zuurteregelaars: E260-E262-E327-E335; conserveermiddel: E202-E211. Kan sporen bevatten van schaaldieren. Product langzaam in de frigo ontdooien bij max. 4°C. Na ontdooien 5min30sec opwarmen op 700 watt. Voedingswaarden per 100g: Energie: 656 kJ, 158 kcal, vetten: 9.4g, waarvan verzadigde vetzuren: 5.1g, koolhydraten: 11g, waarvan suikers: 2.2g, eiwitten: 7.5g, zout: 1.1g.

¹ Deze productspecificatie is van toepassing voor al deze eindproducten.

Bijkomende vermeldingen op de verpakking

“Verpakt onder beschermende atmosfeer”	“neen”
“met zoetstof(fen):”	“neen”
“met suiker(s) en zoetstof(fen):”	“neen”
“bevat een bron van fenylalanine”	“neen”
“overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben”	“neen”

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n°1935/2004)

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen en aan Verordening (EG) 10/2011.

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig = + afwezig = - Kan sporen bevatten = ?
Glutenhoudende granen	+
Schaaldieren	?
Eieren	+
Vis	+
Aardnoten	-
Soja	+
Melk, inclusief lactose	+
Schaalvruchten	+
Selderij	-
Mosterd	+
Sesamzaad	-

Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	?
Lupine	-
Weekdieren	-

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

	Eenheid	Minimum	maximum
Temperatuur bij aankomst (Diepvries)	°C	-15	-25
Temperatuur bij aankomst (Gekoeld)	°C	0	4
Bewaartemperatuur (Diepvries)	°C	-18	-25
Bewaartemperatuur (Gekoeld)	°C	0	4
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C Gekoeld bewaren bij minimum -18°C – Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid	50 dagen		

Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: 31/10/2014
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

Aanduiding van de partij

Lot	Voorbeeld: 24102014/
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

7. PRODUCTKENMERKEN

Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde

Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	10 000	1 000 000
E. Coli	50	50
Coagulase positieve staphylococcen	1 000	1 000
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in x g	100
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	1 000	10 000 000

8. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kcal	158
	in kJoule	656
eiwitten	in gram	7,5
koolhydraten	in gram	11
waarvan suikers	in gram	2,2
vetten	in gram	9,4
waarvan verzadigd	in gram	5,1
zoutgehalte	in gram	1,1

Goedkeuring producent

Naam & functie	Gaëlle De Waele – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	27/08/2021 – Versie 2

Goedkeuring klant

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar De Zilverberg Food bvba. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord	
Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	