

Technische Fiche / Fiche Technique

Sweet Curry-Onion 3 x 3L PET



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit	Sweet Curry-Onion 3 x 3L PET
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	10356
Verkoopseenheid / Unité de vente	3 x 3L PET
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 bokaal PET / 1 bocal PET
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426103561
EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur	5410426103578
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090

2 palletsamenstelling/ palletisation

palletsamenstelling / palletisation	6 lagen x 13 kartons x 3 bokalen/ 6 couches x 13 cartons x 3 bocaux
Aantal per laag / Quantité par couche	13
Aantal lagen per pallet / Couches par palette	6

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	PET
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	3L
Type pallet / Type de palette	Europallet / palette euro

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte pallet (pallet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	152,8 cm
breedte pallet / Largeur palette	77,4 cm
Lengte pallet / Longueur palette	122,8 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	22,7 cm
breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	16,0 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	45,4 cm
Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur	22,0 cm
Diameter verbruikerseenheid / Diamètre unité de consommateur	15,0 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht pallet / Poids palette	818 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	10,2 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	9,6 kg
Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur	3,3 kg
Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur	3,2 kg

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	6 maand / 6 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maand / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	max 7°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	gekoeld bewaren (max 7°C)
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture	1 maand in koeling (max 7°C) of 1 week op kamertemperatuur/ 1 mois au réfrigérateur (max 7°C) ou 1 semaine à température ambiante

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, koolzaadolie, suiker, azijn, gedroogde ui (4%), **eigeel** van scharrelkippen, currypoeder (0,5%), **mosterd**, zout, tomatenpoeder, specerijen, gemodificeerd maïszetmeel, **soja**-eiwithydrolysaat, stabilisator (xanthaangom), kleurstof (luteïne), voedingszuren (citroenzuur, glucono-delta-lacton), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calciumdianatriumEDTA).

Ingrédients: eau, huile de colza, sucre, vinaigre, oignons séchés (4%), jaune **d'oeuf** de poules élevées au sol, curry en poudre (0,5%), **moutarde**, sel, poudre de tomates, épices, amidon modifié de maïs, protéines de **soja** hydrolysées, stabilisant (gomme xanthane), colorant (lutéine), acidifiants (acide citrique, glucono-delta-lactone), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxydant (calcium disodium EDTA).

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100ml

energie / énergie (kJ / kcal)	1524 / 367
vetten / graisses (g)	28 g
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	2,3 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	17 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	7,6 g
koolhydraten / glucides	29 g
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	26 g
vezels / fibres alimentaires	0 g
eiwitten / protéines	0,8 g
zout / sel	0,31 g

8a Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het product / Présent dans le produit
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Nee / Non
Schaaldieren / Crustacés	Nee / Non
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Nee / Non
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Nee / Non
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Nee / Non
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

8b Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Ja (tarwe, gerst, rogge) / Oui (blé, orge, seigle)
Schaaldieren / Crustacés	Ja / Oui
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Ja / Oui
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Ja / Oui
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	kruidige, zoete saus / sauce épicée et sucrée
Textuur / Texture	geëmulgeerde saus / sauce émulsionnée

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères	Ja / Oui
--	----------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique?	Ja / Oui
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe?	interne en externe controles contrôles internes et externes

	Norm bij productie / Norme à la production
Melkzuurbacteriën / Les bactéries lactiques	<1000
Gisten & Schimmels / Levures & Mycètes	<100

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, houdbaarheid Microbiologique, température, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Gewichtscontrole, visuele controle Contrôle du poids, le contrôle visuel
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Visuele controle, droge stof, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscntrole Le contrôle visuel, matière sèche, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, contrôle du poids

13 Etikettering / Etiquetage

Naam product / Nom produit	Ja / Oui
Batchnummer / Numéro de lot	Ja / Oui
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot?	Ja / Oui
Netto gewicht / Poids net	Ja / Oui
Vervaldatum / Date de péremption	Ja / Oui

14 HACCP

Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire	1310890066
--	------------

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM?	Nee/Non
---	---------

Datum uitgave: 5/11/2020

Versie: 3