

# Technische Fiche / Fiche Technique

Curry Chef gele/jaune 5 kg



## 1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit	Curry Chef gele/jaune 5 kg
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	10522
Verkoopseenheid / Unité de vente	1 emmer / seau
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 emmer / seau
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426005223
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090

## 2 palletsamenstelling/ palletisation

palletsamenstelling / palletisation	25 emmers x 5 lagen 25 seaux x 5 couches
Aantal per laag / Quantité par couche	25
Aantal lagen per pallet / Couches par palette	5

## 3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastiek / plastic
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	5L
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)	125 cm
breedte pallet / Largeur palette	80 cm
Lengte pallet / Longueur palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	22,4 cm
breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	16,8 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	23,9 cm

## 5 Gewichten/Poids

Gewicht pallet / Poids palette	675 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	5,2 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	5,0 kg

## 6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	6 maanden / 6 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maanden / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec
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: koolzaadolie, water, **eigeel** van scharrelkippen, azijn, currypoeder (4,6%)(koriander, kurkuma, **mosterd**, chili, komijn, fenegriek, peper, look, zout, venkelzaad, maanzaad), **mosterd**, conserveermiddelen (sorbinezuur, natriumbenzoaat, voedingsenzym (**melk**)), kleurstof (curcumine), antioxidant (calciumdianatrium-EDTA).  
 Ingrédients: huile de colza, eau, jaune **d'œufs** de poules élevées au sol, vinaigre, poudre de curry (4,6%) (coriandre, curcuma, **moutarde**, piment, cumin, fenugrec, poivre, ail, sel, graines de fenouil, graines de pavot), **moutarde**, sel, conservateurs (acide sorbique, benzoate de sodium, enzyme alimentaire (**lait**)), colorant (curcumine), antioxydant (calcium disodium EDTA)

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

energie / énergie (kJ / kcal)	2528 / 614
vetten / graisses (g)	67 g
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	5,4 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	42 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	18 g
koolhydraten / glucides	2,3 g
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	0 g
vezels / fibres alimentaires	0 g
eiwitten / protéines	1,5 g
zout / sel	0,93 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	Nee / Non
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	Nee / Non
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO <sub>2</sub> /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO <sub>2</sub> /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 <sub>2</sub> /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO <sub>2</sub> /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

**9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques**

Smaak / Goût	curry
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

	<b>Norm bij productie / Norme à la production</b>
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, gewichtscontrole 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 gemoedigde organismen / Organismes génétiquement modifiés**

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

Datum uitgave: 4/11/2020
Versie: 3