

TECHNISCHE FICHE

Rijstpap

Product gegevens:

Merknaam:	Cuisine Maison				
Productnaam:	Rijstpap				
Gewicht per stuk:	250g	350g	1kg	1kg (puntzak)	
Artikelnummer:	4002	4003	4028	6023	
EAN-code:	5413109040023	5413109040030	5413109040283	5413109060239	

Leverancier:

Naam:	Quality Food Group NV
Adres:	Drevendaal 4, 2860 Sint-Katelijne-Waver (België)
E-mail:	info@qualityfoodgroup.be
Tel:	015/ 31 01 31
Fax:	015/ 31 43 33

Producteigenschappen:

INGREDIENTEN:

MELK,room (ROOM, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: carrageen, natriumcitraten, cellulosegom, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren), rijst, suiker, vanillesuiker, kleurstof (Tarazine, azorubine), saffraan

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur:	In koeling 7°C
Houdbaarheid:	6 weken na productiedatum Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)
Traceerbaarheid:	Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket
Verpakking:	PP schaal / vacuumzak Zachte bovenfolie Licht gevacuümeerd geseald Gepasteuriseerd na verpakken
Distributie:	Eigen transport gekoeld 7°C

Bereidingswijze van het product:

Micro-golfoven:	In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen.
Combi-steamer:	In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.
Braadpan:	Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.

Nutritionele samenstelling (100g):			
	Energie	586	kJ
		139	Kcal
	Vetten	5,29	g
	Waarvan verzadigde vetzuren	3,59	g
	Koolhydraten	19,40	g
	Waarvan suikers	12,18	g
	Eiwitten	3,43	g
	Zout	0,10	g

Microbiologische richtwaarden:		
	Totaal aëroob mesofiel kiemgetal	< 100 kve/g
	Bacillus cereus	< 100 kve/g
	Sulfiet-reducerende anaëroben	< 10 kve/g
	Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g
	Gisten & schimmels	
	Gisten	< 100 kve/g
	Schimmels	< 100 kve/g
	Salmonella op 25g	Afwezig
	Listeria monocytogenes op 25g	Afwezig

GGO Declaratie:	
Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003	

Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie							
OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C	OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Tarwe		X		Hazelnoten			X
Rogge		X		Walnoten			X
Haver			X	Pistachnoten			X
Gerst		X		Macadmianoten			X
Schaaldieren		X		Cashewnoten			X
Ei		X		Pecannoten			X
Vis		X		Paranoten			X
Aardnoten (pindanoten)			X	Selder		X	
Soja		X		Mosterd		X	
Melk	X	X		Sesamzaad			X
Lactose		X		Zwaveloxide en sulfieten		X	
Noten			X	Lupine			X
Amandelnoten			X	Weekdieren		X	

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

*Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was.
Bijkomende informatie kan leiden tot aanpassing van diverse parameters.*

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,