



## Technische fiche Rundsstoofvleessaus

### Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Rundsstoofvleessaus

Gewicht per stuk: 1,7kg

Artikelnummer: 0908

EAN-code: 5413109009082

### Leverancier:

Naam: Quality Food Group

Tel : 015/ 31 01 31

Adres: Drevendaal 4  
2860 St. Katelijne Waver

Fax: 015/ 31 43 33

Land: België E-mail: info@qualityfoodgroup.be

### Producteigenschappen:

NL: Ingrediëntenlijst: Water, rundsvlees, ajuin, gemodificeerd zetmeel, rundsbouillon ( zout, aroma's, smaakversterker: mononatriumglutamaat, salmiak, suiker, rundsextract, groenten (ui, wortel, knolSELDERIJ) specerijen (SELDERIJ), peterselie), MOSTERD (water, azijn, mosterdzaad (MOSTERD), zout, specerij extract E100), Smaakversterker (gemodificeerd maiszetmeel, rijstbloem, bouillonpoeders (aroma's, zout, gehydrolyseerd soja en mais-eiwit, runder vet, rundsvlees, palmvetpoeder, SOJA, TARWE), zout, aroma's (bevat smaakversterkers E621 en E627, EI, TARWE, SELDERIJ) geroogde glucosestroop, vetpoeder ( glucosestroop, palmvet, melkeiwit, stabilisator E340, emulgatoren E471 en 481, antiklontermiddel E554), smaakversterker E621, tomatenpoeder, gistextract, palmvetpoeder (gehard, SOJA) suiker, kleurstof E150c, peper), suiker, plantaardige olië, caramél (kleurstof E150d), azijn, tomatenpuree, zout, kruiden en specerijen.

In ons bedrijf wordt gewerkt met: gluten, schaaldieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd, weekdieren, ei.

FR : Ingrédients: Eau, de la viande, oignons, amidon modifié, le bouillon de boeuf (sel, arômes, exhausteur de goût: comme le glutamate monosodique, chlorure d'ammonium, le sucre, l'extrait de viande de bœuf, les légumes (oignon, carotte, CELERI-RAVE) épices (CELERI), persil), la MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, extrait d'épice E100), exhausteur de goût (amidon de maïs modifié, farine de riz, la poudre de bouillon (arômes, sel, soja et de maïs hydrolysées protéines, graisse de boeuf, boeuf, graisse de palme poudre, soja, blé), sel, arômes (contient exhausteur de goût E621 et E627, OEUF, BLÉ, CELERI) de sirop de glucose déshydraté, poudre de graisse (sirop de glucose, graisse de palme, protéines de lait, stabilisateur E340, émulsifiants E471 et 481, anti-agglomérant E554), exhausteur de goût E621, poudre de tomate, extrait de levure, graisse de palme poudre (trempé, SOJA) de sucre, colorant E150c, poivre), sucre, huile végétale, caramél (E150d coloration), le vinaigre, la pâte de tomate, le sel, les herbes et les épices.

Dans notre entreprise, nous travaillons avec: gluten, crustacés, poissons, soja, lait, céleri, moutarde, mollusques, œufs.

### **Bewaring van het product:**

Bewaartemperatuur: In koeling 2°C – 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 (verloren verpakking)

Zachte boven folie

Licht gevacuümeerd gesealed

Gepasteuriseerd na verpakking

Distributie: Eigen transport gekoeld 2°C – 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:**

		Per 100 g
Energie	255	kJ
	61	Kcal
Vetten	0,39	(g)
Waarvan verzadigde vetzuren	0,03	(g)
Koolhydraten	5,10	(g)
Waarvan suikers	0,07	(g)
Eiwitten	3,51	(g)
Zout	0,87	(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 en 1830/2003

## Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie

OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	
Eieren en producten op basis van eieren	X	X	
Vis en producten op basis van vis		X	
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			X
Soja en producten op basis van soja	X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten		X	
Selderij en producten op basis van selderij	X	X	
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> .]			X
lupine en producten op basis van lupine			X
weekdieren en producten op basis van 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,