

Witloof Mini 15 stuks

Datum afdruk 28/04/2025

Productenidentificatie	
Artikelnummer	000002
Artikelnaam	Witloof Mini 15 stuks
Latijnse benaming	Cichorium intybus var. foliosum
Productomschrijving	Witloof Mini - gestoomd - 15 stuks
Etiket omschrijving	Witloof MINI 15 stuks
Verpakking	Vacuüm verpakt in kookfolie/kookbak
Intrastat/Douane Code	07108095
Document nummer	TF-000002-1
Versie	1
Laatst aangepast op datum	26/03/2025

Samenstelling van het product (EC n° 1169/2011)

Grondstof	Gewicht Vers Product %	Oorsprong	Andere Specificaties
Witloof	100 %	BELGIE	+/- 80g/stuk
De hoeveelheid van de verschillende ingrediënten vermeld in onze technische fiche komt overeen met de hoeveelheid van dat ingrediënt toegevoegd aan het recept voor het stomen.			

Nutritionele Waarden (EC n° 1169/2011) Berekend

Voedingswaarden (Theoretisch)	Eenheid	per 100 g.
Energetische waarde (kJ)	kJ	58
Energetische waarde (Kcal)	kcal	13
Vetten (g)	g	0,2
Verzadigde vetzuren(g)	g	0,0
Koolhydraten (g)	g	1,1
Suikers (g)	g	0,0
Eiwitten (g)	g	1,2
Zout (mg)	mg	12
Voedingsvezel (g)	g	1,3

Witloof Mini 15 stuks

Datum afdruk 28/04/2025

Allergenen Informatie (EC n°142/2006 en EC n°1169/2011)

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend. Allergeen bevattende producties steeds ingepland na niet-allergeen bevattende producties, zodat kans op kruiscontaminatie zeer gering is. Nadien grondige reiniging.

Allergenen + Afgeleiden	Aanwezig in het product	Aanwezig in het bedrijf
Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	Nee	Nee
Schaaldieren en schelpdieren	Nee	Nee
Ei	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee
Aardnoten (pindas)	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee
Melk (incl. lactose)	Nee	Nee
Noten (schaalvruchten) (Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pécannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)	Nee	Nee
Selderij	Nee	Ja
Mosterd	Nee	Nee
Sesam	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee

Producteigenschappen

Smaak	Typische smaak: Vermits het product vacuüm gegaard is, zijn natuurlijke smaken intenser dan bij groenten die traditioneel gekookt zijn
Geur	Typische geur
Textuur	Beetgaar
Kleur	Typische kleur
Zuurtegraad pH	5 tot 7

Logistieke Gegevens

Primaire Verpakking (P.V.)

EAN code	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg) +/-									
5425018660018	38	18	5	1,00									

Secundaire Verpakking (S.V.)

Palletisering

EAN code	Type	P.V./S.V.	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg) +/-	Type	S.V./ laag	Laag/ Pal	Totaal S.V.	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg) +/-
5425018660025	EPST	6	40	30	16	6,54	EUR	8	14	112	120	80	239	754,70
							H1	8	14	112	120	80	239	750,70
							Kar	2	10	20	40	30	175	133,84
							LPR	8	14	112	120	80	239	754,70

Witloof Mini 15 stuks

Datum afdruk 28/04/2025

Bewaarvoorschriften			
Houdbaarheid		Minimum	Maximum
Bij levering	Dagen		
Leveringstemperatuur	°C	1	7
Opslagtemperatuur	°C	1	7
Houdbaarheid na opening (in koeling)	Dagen		2
Aanduiding van de houdbaarheid			
Tekst	TGT (Te gebruiken tot)		
Datumaanduiding	dd/mm/yy - 01/01/10		
Plaats	op het etiket		
Lotindicatie			
Plaats	op elke zak		
Vorm	xx xx xx (6 cijfers)		
Druktechniek	Inktjet		
Gebruiksaanwijzing			
Steamer: Verwarm het product in de kookzak in een steamer op 98°C tot een kerntemperatuur van 72 °C. Na openen van de zak, kruiden naar wens.			
Traditionele oven: Doe de verpakking open en vul een ovenvaste schotel met het product. Kruid naar wens. Dek af en verwarm in de oven bij 170 °C tot een kerntemperatuur van 72°C.			
Bain-marie: Breng het product in een bain-marie en verwarm tot een kerntemperatuur van 72 °C.			
Microbiologische Eigenschappen			
	Optimale beginkwaliteit (m)	Tolerantie	Max. waarde op einde houdbaarheid (M)
	kve/g	kve/g	kve/g
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3x10^3	3x10^4	3x10^6
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	3x10^3	3x10^4	3x10^6
Melkzuurbacteriën mesofiel 44°C	3x10^1	3x10^2	3x10^2
Enterobacteriaceae	<10	<50	nvt
Sulfiet reducerende clostridia	3x10^2	3x10^3	3x10^5
Bacillus cereus	3x10^2	3x10^3	3x10^5
Salmonella spp	Afw/25g	Afw/25g	Afw/25g
Listeria monocytogenes	Afw/25g	Afw/25g	Afw/25g
Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.			
Bron: (EU 2073/2005, Microbiologische richtlijnen - UGent - Ugent-Prof.dr.ir.M.Uyttendaele & Prof.dr.ir. F. Devlieghere (feb 2018))			
GMO Verklaring (EC n° 1829/2003 & 1830/2003 en aanpassingen)			
Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij.			
Verklaring niet-conformiteiten			
Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie is contaminatie met producteigen verontreiniging beperkt tot < 1%			
Versalof verklaart dat niet conformiteit / beschadiging als gevolg van transport <1% mogelijk is.			
Verklaring RSPO			
Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten vrij van palmolie.			
Versalof verklaart dat er tijdens het productieproces geen gebruik wordt gemaakt van olie afkomstig van palm, palm kernel, kopra en kokosnoot.			

Witloof Mini 15 stuks

Datum afdruk 28/04/2025

Verklaring Food defense & Food fraude	
Versalof verklaart dat een procedure voor Food defense en Food Fraude aanwezig is.	
Verklaring Geschiktheid Verpakking (EG1935/2004 & EU10/2011 & EG 2023/2006 en aanpassingen)	
Versalof garandeert dat de verpakking voedingsgeschikt is.	
Verklaring Bestraling (Richtlijn 1999/2-3/EG & EU 2020/1158 en aanpassingen)	
Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald en niet radioactief	
Verklaring residu/contaminanten (EG 396/2005 & EU 2023/915 & EU 2024/1038 en aanpassingen)	
Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten conform wetgeving	
Verklaring Vreemde Voorwerpen	
Versalof garandeert dat er een procedure voor vreemde voorwerpen vreemde voorwerpen (hout/metaal/glas/plastiek) aanwezig is.	
Verklaring Vegetarisch – Vegan	
Versalof garandeert dat het product vegetarisch en veganistisch is.	
Bedrijfsinfo	
Vestigingsnummer FAVV	2173172360
Toelatingsnummers FAVV	AER/VBR/011768
Kwaliteit Certificaat	BRC level A, BE-BIO-02
Contactpersonen	
Directie	Kwaliteit
Daan Sarens (+32) 0475 53 70 17 (+32) 052 30 17 14 daan.sarens@versalof.be	Kris Vertonghen / Marie-Claire Van den Bergh (+32) 0477 52 93 65 (+32) 052 30 17 14 quality@versalof.be
Verkoop	Crisis
Daan Sarens: (+32) 0475 53 70 17 email: daan.sarens@versalof.be Didier Detaille: (+32) 0495 62 74 93 email: didier.detaille@versalof.be	Daan Sarens: (+32) 0475 53 70 17 Kris Vertonghen: (+32) 0473 35 14 62 Didier Detaille: (+32) 0495 62 74 93 Marie-Claire Van den Bergh: (+32) 0477 52 93 65