

**1. BENAMING PRODUCT:** : Shanghai varkensreepjes

Wettelijke naam: Chinese culinaire producten van varkensvlees met kruiden en perziken.

**CODE EAN : 5413110001501**

**CODE INTRASTAT : 1602-4210**

**2. KARAKTERISTIEKEN VAN HET PRODUCT :**

**2.1. Samenstelling:**

Ingrediënten bij de bereiding : Varkensvlees (34%), perziken met siroop (11.8%) (perziken, water, suiker, zure corrector: E330 citric acid), rode paprika's, groene paprika's, uien, bamboe, rietsuiker, suiker, vollegige geraffineerde sojaolie, Chinese paddestoelen (Auricularia auricula-Judae), sojasaus (water, soja, zout, tarwemeel, suiker, conserveermiddel: E202 kalium sorbaat), tomatenpuree, wortelen, eieren, aardappelzetmeel, specerijen, stabilisatoren : xanthaangom E415, guarpitmeel E412, zout, zonnebloemolie.

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van: *schaaldieren, vis, aardnoten, melk, noten, selder, mosterd, sesamzaadjes en weekdieren.*

**2.2. Algemene karakteristieken**

**2.2.1. Gewicht**

Nettogewicht: 3000g

Bruttogewicht van een plastieke doze: 3102 g

Bruttogewicht van een karton: 3194 g

**2.2.2. Bewaringscondities**

- bewaren op 0 – 4°C (ook tijdens de distributie)
- Na opening, bewaren op 2-4°C en verbruiken binnen de 3 dagen (zonder de THT te overschrijden)
- Het product beschermen met een film of deksel om uitdroging te voorkomen
- Goed mengen voor en tijdens de verkoop of presentatie van het product.

**DISTRISTAR**

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles



### 2.2.3. Etikettering

Op het etiket staat de naam van het product, het lotnummer, de THT, de bewaringsconditie, de samenstelling van het eindproduct. (B B912 EG)

### 2.2.4. Verpakking en palletisering

Verpakt onder beschermende atmosfeer in plasticen dozen.

Afmetingen: 325 × 265 × 70

Karton: 335 x 275 x 72

Het maximaal aantal kartonnen per EURO-palet is 144

Aantal kartonnen per laag	Aantal lagen per palet	Aantal kartonnen per palet	Hoogte palet (Houten palet incl.)
8	Max 18	Max 144	Max 151 cm

### 2.2.5. Behandeling en proces

Gekookt product.

### 2.2.6. Gebruiksaanwijzingen

Voor een portie van 400 gr: opwarmen in de microgolfoven, in een microgolfbestendige schotel, op 600 W, gedurende 5 minuten (diepgevroren 10 min.).

Mag niet gebruikt worden zonder verwarmd te zijn.

### 2.2.7. Beperking gebruik

Dit product is niet bestemd voor baby's en allergische personen die reageren op allergenen zoals vermeld op de lijst die we kunnen terugvinden op deze technische fiche.

## 2.3. Specifieke karakteristieken

### 2.3.1. Organoleptische karakteristieken

Smaak: zuur, gesuikerd en fruitsmaak met geparfumeerde kruiden

### 2.3.2. Physico-chemische karakteristieken

pH: 4,7

## DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 31/03/2020

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

**VERTROUWELIJK**



**DELASIA**<sup>®</sup>  
QUALITY PRODUCTS

### 2.3.3. Voedingswaarden voor 100g

	per 100g
Energie	487 KJ
Energie	116 Kcal
Eiwitten	2,8g
Koolhydraten	12,4g
Koolhydraten waarvan suikers	11,2g
Koolhydraten waarvan zetmeel	0,6g
Vetstoffen	5,8g
Vetten, waarvan verzadigde vetzuren	1,1g
Vetten, waarvan mono-onverzadigde vetzuren	1,6g
Vetten, waarvan poly-onverzadigde vetzuren	2,8g
Voedingsvezels	1,7g
Natrium	0,254g

### 2.3.4. Zout

Zout : 0,64 g/100g

### 2.3.5. Activité en eau

Aw: 96,7%HRE

### 2.3.6. Microbiologische karakteristieken

#### 2.3.6.1. Standaard

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Totaalaantal aërobe kiemen	< 10 <sup>4</sup> ufc	< 1.10 <sup>6</sup> ufc	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae 30°C	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	BRD-07/24-11/13
Escherichia coli	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	ISO 7932
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	ISO 6579 BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98
Sulfiet-reducerende anaërobe	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 7937

### DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 31/03/2020

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

**VERTROUWELIJK**

### 2.3.6.2. Controls

De analyses op THT voor de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C, worden ieder trimester uitgevoerd op het geheel van onze producten.

De routine analyses, waarbij wij de totaal aantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C worden iedere maand uitgevoerd op het geheel van onze producten en 3x/jaar voeren wij een onderzoek uit op alle parameters hernomen in de tabel.

### 2.3.7. Allergenen en GMO

#### LIJST 'ALBA'

	Product		Atelier	
	Ja	Nee	Ja	Nee
Graangewassen met gluten en producten op basis van graangewassen met gluten	X		X	
Schaal en schelpdieren en producten op basis van schaaldieren		X	X	
Ei en producten op basis van eieren	X		X	
Vis en producten op basis van vis		X	X	
Pindanoten en producten op basis van pindanoten		X	X	
Soja en producten op basis van soja	X		X	
Melk en producten op basis van melk		X	X	
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten		X	X	
Selder en producten op basis van selder		X	X	
Mosterd en producten op basis van mosterd		X	X	
Sesamzaadjes en producten op basis van sesamzaadjes		X	X	
Swavelige anhydride en zwaveligzuur		X		X
Lupin en producten op basis van lupin		X		X
Weekdieren		X	X	

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van : ***schaaldieren, vis, aardnoten, melk, noten, selder, mosterd, sesamzaadjes en weekdieren.***

#### PRODUCT ZONDER GMO

#### DISTRISTAR

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 4 van 31/03/2020

De informatie in deze documentatie zijn vertrouwelijk en kunnen daarom worden doorgegeven aan derden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Distristar.

**VERTROUWELIJK**