

1. BENAMING PRODUCT: Noedels met curry

WETTELIJKE NAAM: Thaise Culinaire producten bestond uit gebakken noedels met kip, curry en groenten.

CODE EAN : 5413110012101

CODE INTRASTAT : 1902-1100

2. KARAKTERISTIEKEN VAN HET PRODUCT:

2.1. Samenstelling:

Ingrediënten bij de bereiding: Water, kip (15 %), noedels (15%) (zacht **tarwemeel**, harde **tarwegries**), **eieren**, uien, witte kool, lente-uien, wortelen, volledige geraffineerde sojaolie, oestersaus (**oester**extract, suiker, zout, **sojabonen**, **tarwemeel**, maïszetmeel), specerijen, aardappelzetmeel, suiker, rode paprika, zout, rode peper, gember, look, aromaten, citroenschil, stabilisatoren: guarpitmeel E412, xanthaangom E415; zonnebloemolie, **garnalen**pasta.

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

2.2. Algemene karakteristieken

2.2.1. Gewicht

Nettogewicht: 2000 g

Bruttogewicht van een plastieke doze: 2086 g

Bruttogewicht van een karton: 2178 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.

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)

DISTRISTAR

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



2.2.4. *Verpakking en paletisering*

Verpakt onder beschermende atmosfeer in plasticen dozen.

Afmetingen: 325 × 265 × 70

Karton: 335 x 275 x 72

Het maximaantal 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 verbruik*

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: Pasta met saus curry thai met kip, omelet en gesauteerde groenten.

2.3.2. *Physico-chemische karakteristieken*

pH : 6,1

DISTRISTAR

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

Versie 7 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



2.3.3. Voedingswaarden voor 100g

	per 100g
Energie	553 KJ
Energie	132 Kcal
Eiwitten	5,2g
Koolhydraten	14,5g
Koolhydraten waarvan suikers	2,9g
Koolhydraten waarvan zetmeel	9g
Vetstoffen	5,4g
Vetten, waarvan verzadigde vetzuren	0,8g
Vetten, waarvan mono-onverzadigde vetzuren	2,3g
Vetten, waarvan poly-onverzadigde vetzuren	2,0g
Voedingsvezels	2,3g
Natrium	0,2785g

2.3.4. Zout

Zout : 0,7 g/100g

2.3.5. Activité en eau

Aw: 97,9%HRE

2.3.6. Microbiologische karakteristieken

2.3.6.1. Standarden

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Totaalaantal aërobe kiemen	< 10 ⁴ ufc	< 1.10 ⁶ ufc	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae 30°C	< 100 ufc	< 10 ³ 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 ³ 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 Hymanslaan 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles

Versie 7 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 routine analyses voor de totaalaantal aërobe kiemen, Enterobacteriaceae 30°C, worden ieder trimester uitgevoerd op het geheel van onze producten.

De THT-analyses, waarbij alle parameters hernomen in de tabel worden uitgevoerd op het geheel van onze producten min 1x/jaar voeren wij een onderzoek uit.

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 en producten op basis van weekdieren	X		X	

Bereid in een atelier waar gebruik wordt gemaakt van: vis, aardnoten, melk, noten selderij, mosterd, sesamzaadjes.

Product zonder GMO

DISTRISTAR

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

Versie 7 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