

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: COCKTAIL BELGIE ZM	Artikelnummer: KCOZM01	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.031	Datum / Date: 04/01/2019	

1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN

ONTVANGEN

Door braeju om 11:16,29-6-21

- 1.1. Omschrijving: Geëmulgeerde saus met whisky
Description: Sauce émulsionnée avec du whisky
Description: Emulsified sauce with whisky
Definition: Emulgierte Sösse mit Whisky

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / KOMPOSITION

2.1. Ingrediënten:

raapzaadolie, tomaten, **eig**eel, glucose (glucosestroop, invertsuikerstroop), tomatenpuree, azijn, suiker, dextrose, 1.4% whisky, zout, **tarwe**zetmeel, conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuur (melkzuur), verdikkingsmiddelen (guargom, xanthaangom), bouillon (**selderij**) (**soja**hydrolysaat, maltodextrine, aroma, karamel, gemodificeerd zetmeel (E1422), gistextract, suiker, specerijen, kruiden), specerijen, ajuinpoeder, antioxidant (E385), **selder**zaad, thijm.

Ingrédients:

huile de colza, tomates, jaune d'**oeuf**, glucose (sirop de glucose, sucre interverti), pâte de tomates, vinaigre, sucre, dextrose, 1.4% whisky, sel, amidon de **blé**, conservateurs (E202, E211), acidifiant (acide lactique), épaississants (gomme de guar, gomme xanthane), bouillon (**céleri**) (hydrolysat de **soja**, maltodextrine, arôme, caramel ordinaire, amidon modifié (E1422), extrait de levure, sucre, épices, herbes), épices, poudre d'oignon, antioxydant (E385), graines de **céleri**, thym.

Ingredients:

rapeseed oil, tomatoes, **egg** yolk, glucose (glucose syrup, invert-sugar), tomato paste, vinegar, sugar, dextrose, 1.4% whisky, salt, **wheat** starch, preservatives (E202, E211), acid (lactic acid), thickeners (guar gum, xanthan gum), broth (**celery**) (**soy**bean hydrolyzate, maltodextrin, aroma, plain caramel, modified starch (E1422), yeast extract, sugar, spices, herbs), spices, onion powder, antioxidant (E385), **celery** seed, thyme.

Zutaten:

Rapsöl, Tomaten, **Eigelb**, Glukose (Glucosesirup, Invertzucker), Tomatenmark, Essig, Zucker, Dextrose, 1.4% Whisky, Salz, **Weizen**stärke, Konservierungsstoffe (E202, E211), Säuerungsmittel (Milchsäure), Verdickungsmitteln (Guaran, Xanthan), Brühe (**Sellerie**) (**Sojab**ohnenhydrolysat, Maltodextrin, Aroma, Zuckerkulör, modifizierte Stärke (E1422), Hefeextrakt, Zucker, Gewürze, Kräuter), Gewürze, Zwiebelpulver, Antioxidationsmittel (E385), **Sellerie**saamen, thymian.

Gemaakt in een bedrijf waar ook melk en mosterd worden verwerkt.

Fabriqué dans une usine traitant lait et moutarde.

Produced in a factory that also processes: milk and mustard.

Hergestellt in einer Fabrik die verarbeitet: Milch und Senf.

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: COCKTAIL BELGIE ZM	Artikelnummer: KCOZM01	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.031	Datum / Date: 04/01/2019	

2.2. Gemiddelde nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / par / Pro 100g	Per portie / Par portion / per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / per portion / Pro Portion RI*
Energie / Energie / Energy	kJ	2474	371	5%
	kcal	600	90	
Vetten / Lipides / Fats / Fette	g	61,0	9,1	13%
- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats / gesättigte Fette	g	4,7	0,7	4%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats / mono-ungesättigte Fette	g	38,4	5,8	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats / poly-ungesättigte Fette	g	17,4	2,6	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	g	10,8	1,6	1%
- suiker / sucre / sugar / Zucker	g	6,2	0,9	1%
Vezels / Fibres / Fibers / Fasern	g	0,3	0,0	
Eiwitten / Protéines / Proteins / Proteine	g	1,9	0,3	1%
Zout / sel / salt / Salz	g	1,6	0,2	4%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).

* Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).

* Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 66 porties van 15g. / Cet emballage contient 66 portions de 15g. / This packaging contains 66 portions of 15g. / Diese Verpackung enthält 66 Portionen von 15g.

3. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

	Doel	Tolerantie	Einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal / Totaux germes aérobies / Total plate count (30°C)	1.000	10.000	1.000.000
Schimmels / Moisissures / Moulds	100	1.000	1.000
Gisten / Levures / Yeasts	100	1.000	1.000
Melkzuurbacteriën	100	1.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g	Negative/ 25g

4. BEWARING / CONSERVATION / KONSERVIERUNG

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 1 maanden/mois/months/monate.

Bewaren op kamertemperatuur, beschermen van direct licht. / Conserver à température ambiante, protéger de la lumière directe. / Store at room temperature, protect from direct light. / Lagerung bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt.

Na opening beperkt houdbaar in de koelkast/ Après ouverture, conservation limitée au frigo/ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time. / Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer angemessenen Zeitraum (0°C – 7°C).

PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN		
Product / Produit / Produkt: COCKTAIL BELGIE ZM	Artikelnummer: KCOZM01	
Editie / Edition / Ausgabe: V001.031	Datum / Date: 04/01/2019	

5. ALLERGENENLIJST / LISTE D'ALLERGENES / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten / Getreide und glutenhaltige Derivate	?
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof / Eier und Eiprodukte	+
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof / Fisch und Produkte auf Basis von Fisch	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Produkte auf Basis von Erdnüssen	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof / Soja und Produkte auf Basis von Soja	+
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) / Milk and dairy products, including lactose / Milch und Produkte auf Basis von Milch (auch Laktose)	?
8. Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coques (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, etc) et produits dérivés / Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, ...) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien) und Produkte auf Basis von Nüssen.	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés / Celery and products based on celery / Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie	+
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof / Sen fund Produkte basierend auf Senf	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad / Sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und Produkte basierend auf Sesamsamen.	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2." / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO2 / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2.	-
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin	-

+: aanwezig/ présent/ present/ anwesend.

-: afwezig/ absent/ absent/ abwesend.

?: aanwezig in het bedrijf/ présent dans l'usine/ present in the factory/ anwesend in der Fabrik.

6. BEREIDINGSWIJZE / PREPARATION / VORBEREITUNG

Dit product is bedoeld om koud te serveren.

Ce produit est destiné à être servi froid.

This product is meant to be served cold.

Dieses Produkt soll kalt serviert werden.