

|                                                                                                                                                 |                         |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| BVBA Delitas<br>Nederwijk Oost 288<br>B-9400 Ninove<br>Tel 0032 (0)53 78 60 48<br>Fax 0032 (0)53 77 83 87<br>info@delitas.be<br>BE 0422.455.883 | FM054                   |  |
|                                                                                                                                                 | Eindproductspecificatie |                                                                                     |

|    |                   |                                     |
|----|-------------------|-------------------------------------|
| A. | PRODUCTNAAM:      | Kip Samoerai                        |
|    | Receptnr.:        | 307                                 |
|    | Product ref nr. : | 30710/30716/30724/30729/30734/30735 |

B. PRODUCTGEGEVENS:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Productomschrijving:    | Geëmulgeerde saus gemengd met kippenvlees                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ingrediëntendeclaratie: | kip 50%, koolzaadolie, water, Elgeel, azijn, groentenmix, MOSTERD, worcester, zout, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuren (E575, E330, E260, E270), suiker, kruiden en specerijen, stabilisatoren (E412, E415, E410), bewaarmiddelen (E202, E211), antioxidant (E385), kleurstof (E160c) |
| Gebruiksdoel:           | Eetwaren                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

C. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN:

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Kleur:        | rood                 |
| Geur:         | Kip pikant           |
| Smaak:        | typisch pikante kip  |
| Consistentie: | Elastisch, smeerbaar |

D. OPSLAGCONDITIES:

|                  |                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koeltemperatuur: | 0 - 4°C.                                                                                                                     |
| Houdbaarheid:    | 35 dagen na productie - min 21 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C. |

E. AANLEVERINGSCONDITIES:

|                          |                                                                                                                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verpakking:              | Kunststof potten 1,250 kg . Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004 |
| Omverpakking:            | Kunststof bakken                                                                                                                                     |
| Pallet /kooi /kar:       | Euro pallet                                                                                                                                          |
| Aanleveringstemperatuur: | 0 tot 4°C.                                                                                                                                           |

F. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS:

| Parameter (in kve/gram)             | Doel            | Tolerantie      | THT             |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Totaal aéroob psychrotoof kiemgetal | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> |
| Psychrotofe melkzuurbacteriën       | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>7</sup> |
| Gisten                              | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Schimmels                           | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Niet visueel    |
| Enterobacteriaceae                  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Nvt             |
| E. coli                             | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup> |
| Coagulase positieve Staphylococci   | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella spp. (/25 gram)          | Afwezig         | Afwezig         | Afwezig         |
| Listeria monocytogenes (/25 gram)   | Afwezig         | Afwezig         | 10 <sup>2</sup> |

G. VOEDINGSWAARDETABLE:

|                             |      |              |
|-----------------------------|------|--------------|
| Energetische waarde         | 1665 | KJ / 100 g   |
|                             | 400  | kcal / 100 g |
| Vetten                      | 38,7 | g / 100 g    |
| waarvan verzadigde vetzuren | 2,9  | g / 100 g    |
| Koolhydraten                | 1,8  | g / 100 g    |
| waarvan suikers             | 1,3  | g / 100 g    |
| Eiwitten                    | 11,3 | g / 100 g    |
| Zout                        | 1,71 | g / 100 g    |

|           |                         |                 |
|-----------|-------------------------|-----------------|
| Versie: 2 | Datum: 17 februari 2017 | Paginanummer: 1 |
|-----------|-------------------------|-----------------|

|                                                                                                                                                 |                         |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| BVBA Delitas<br>Nederwijk Oost 288<br>B-9400 Ninove<br>Tel 0032 (0)53 78 60 48<br>Fax 0032 (0)53 77 83 87<br>info@delitas.be<br>BE 0422.455.883 | FM054                   |  |
|                                                                                                                                                 | Eindproductspecificatie |                                                                                     |

G. ALLERGENENINFORMATIE:

|                                                                                                                                                              | + | - | ? |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen (tarwe zoals spelt en khorasantarwe, rogge, gerst, haver of hybride soorten)       |   |   | x |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren                                                                                                          |   |   | x |
| Eieren en producten op basis van eieren                                                                                                                      | x |   |   |
| Vis en producten op basis van vis                                                                                                                            |   |   | x |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten                                                                                                                |   | x |   |
| Soya en producten op basis van soya                                                                                                                          |   |   | x |
| Melk en producten op basis van melk                                                                                                                          |   |   | x |
| Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten |   | x |   |
| Selderij en producten op basis van selderij                                                                                                                  |   |   | x |
| Mosterd en producten op basis van mosterd                                                                                                                    | 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 |   |
| Lupines en producten op basis van lupines                                                                                                                    |   | x |   |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren                                                                                                              |   | x |   |

'+' = aanwezig als ingrediënt.

'-' = afwezig als ingrediënt.

'?' = gemaakt in een bedrijf waar ook ... worden verwerkt.

Op basis v/d huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GGO vrij en niet bestraald. Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief en niet bindend.

H. ALGEMEEN:

De producten voldoen aan alle regelgeving die op de desbetreffende producten van toepassing is.

Het product is vrij van:

- \* residuen van reinigings- en desinfecteermiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* residuen van diergeneesmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* residuen van bestrijdingsmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;
- \* productvreemde voorwerpen;
- \* pathogenen en hun toxinen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden.

|        |                 |
|--------|-----------------|
| Datum: | 20/12/2023      |
| Naam:  | De Geyndt David |

|           |                         |                 |
|-----------|-------------------------|-----------------|
| Versie: 2 | Datum: 17 februari 2017 | Paginanummer: 2 |
|-----------|-------------------------|-----------------|

|                                                                                                                                                 |                          |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| BVBA Delitas<br>Nederwijk Oost 288<br>B-9400 Ninove<br>Tel 0032 (0)53 78 60 48<br>Fax 0032 (0)53 77 83 87<br>info@delitas.be<br>BE 0422.455.883 | FM054                    |  |
|                                                                                                                                                 | Spécification du produit |                                                                                     |

|    |                   |                                     |
|----|-------------------|-------------------------------------|
| A. | NOM DU PRODUIT:   | Poulet Samoeraï                     |
|    | Recette n°:       | 307                                 |
|    | Produit ref no. : | 30710/30716/30724/30729/30734/30735 |

B. DONNEES DE PRODUIT:

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description du produit:    | Sauce émulsionnée mélangée avec viande de poulet                                                                                                                                                                                                                                        |
| Déclaration d'ingrédients: | poulet 50%, huile de colza, eau, jaune d'OEUF, vinaigre, mix de légumes, MOUTARDE, worcester, sel, amidon modifié de maïs, acidifiant (E575, E330, E260, E270), sucre, herbes et épices stabilisant (E412, E415, E410), conservateur (E202, E211), antioxydant (E385), colorant (E160c) |
| Utilisation prévue:        | Edibles                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

C. QUALITES ORGANOLEPTIQUES:

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| Couleur:    | Rouge                      |
| Parfum:     | Poulet piquant             |
| Goût:       | typiquement poulet piquant |
| Congruence: | Elastique, à tartiner      |

D. CONDITIONS DE STOCKAGE:

|                                 |                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Température de refroidissement: | 0 - 4°C.                                                                                                               |
| Durée de conservation:          | 35 jours après production- min 21 jours à la livraison; dans l' emballage original scellé et réfrigérés jusqu'à 0-4°C. |

E. CONDITIONS DE LIVRAISON:

|                            |                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emballage:                 | Pots en plastique 1,250 Kg . Tous les matériaux d'emballage utilisés sont adaptés pour l'emballage alimentaire. Réglementation européenne 1935/2004 |
| Emballage secondaire:      | Bacs en plastique                                                                                                                                   |
| Palette /cage /charette:   | Europalette                                                                                                                                         |
| Température de refolement: | 0 jusqu'à 4°C.                                                                                                                                      |

F. DONNEES MICROBIOLOGIQUES:

| Paramètre (cfu/gramme)                | But             | Tolérance       | DLC              |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Germes aérobies psychrotrophes totaux | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup>  |
| Bactéries lactiques psychrotrophes    | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>7</sup>  |
| Levures                               | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup>  |
| Moisissures                           | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Pas visuellement |
| Enterobacteriaceae                    | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | Inapplicable     |
| E. coli                               | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>2</sup>  |
| Staphylocoques coagulase positive     | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>3</sup>  |
| Salmonella spp. (/25 gramme)          | Absent          | Absent          | Absent           |
| Listeria monocytogenes (/25 gramme)   | Absent          | Absent          | 10 <sup>2</sup>  |

G. DECLARATION NUTRITIONELLE:

|                          |      |              |
|--------------------------|------|--------------|
| Energie                  | 1665 | KJ / 100 g   |
|                          | 400  | kcal / 100 g |
| Graisses                 | 38,7 | g / 100 g    |
| dont acides gras saturés | 2,9  | g / 100 g    |
| Glucides                 | 1,8  | g / 100 g    |
| dont sucres              | 1,3  | g / 100 g    |
| Protéines                | 11,3 | g / 100 g    |
| Sel                      | 1,71 | g / 100 g    |

|           |                         |                 |
|-----------|-------------------------|-----------------|
| Versie: 2 | Datum: 17 februari 2017 | Paginanummer: 1 |
|-----------|-------------------------|-----------------|

|                                                                                                                                                 |                          |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| BVBA Delitas<br>Nederwijk Oost 288<br>B-9400 Ninove<br>Tel 0032 (0)53 78 60 48<br>Fax 0032 (0)53 77 83 87<br>info@delitas.be<br>BE 0422.455.883 | FM054                    |  |
|                                                                                                                                                 | Spécification du produit |                                                                                     |

G. INFORMATION DES ALLERGENES:

|                                                                                                                                                                         | + | - | ? |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (blé comme épeautre et blé de Khorasan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées)                |   |   | x |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                                                                                                               |   |   | x |
| Oeufs et produits à base d'oeufs                                                                                                                                        | x |   |   |
| Poissons et produits à base de poissons                                                                                                                                 |   |   | x |
| Arachides et produits à base d'arachides                                                                                                                                |   | x |   |
| Soja et produits à base de soja                                                                                                                                         |   |   | x |
| Lait et produits à base de lait                                                                                                                                         |   |   | x |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) |   | x |   |
| Céleri et produits à base de céleri                                                                                                                                     |   |   | x |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                                                                                                                 | x |   |   |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                                                                                                               |   | x |   |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total                                                             |   | x |   |
| Lupin et produits à base de lupin                                                                                                                                       |   | x |   |
| Mollusques et produits à base de mollusques                                                                                                                             |   | x |   |

'+' = présent comme ingrédient.

'-' = absent comme ingrédient.

'?' = fabriqué dans une usine ou ... seront traitées

Selon les informations des fournisseurs les ingrédients utilisés sont non OGM et non irradiés. Cette information est basée sur nos connaissances actuelles, est seulement à titre informatif et on n'est pas lié par celle-ci.

H. GENERAL:

Les produits sont conformes à toutes les législation qui s'appliquent aux produits en question.

Le produit est libre de

\* résidues de produits de nettoyage et désinfection en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;

\* résidues de médicaments vétérinaires en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;

\* résidues de pesticides en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales;

\* objets étranges;

\* agents pathogènes et leurs toxines en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales.

|       |                 |
|-------|-----------------|
| Date: | 20/12/2023      |
| Nom:  | David De Geyndt |

|           |                         |                 |
|-----------|-------------------------|-----------------|
| Versie: 2 | Datum: 17 februari 2017 | Paginanummer: 2 |
|-----------|-------------------------|-----------------|