

Productspecificatie: **Salade Noordzee style**

Spécifications de produit : **Salade style Mer du Nord**

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)

1. PRODUCT

Naam: Salade Noordzee style

COOL-verordening 2018/775 voor B2C: Origine: saus uit België, vis afkomstig uit FAO 067/061/021/027

Intrastatcode: 16041995

Productbeschrijving: een koude kant en klare salade op basis van geëmulgeerde saus, verse roze, vis, groentenmix.

Gebruik: op toast/broodje, koude schotel, aperitiefhapje, Kant -en klaar product.

Staalname: manueel - staal wordt bewaard tot 1 week na vervaldatum

Leveringstermijn: 2 dagen - te bestellen voor 9.00 u.

Land van herkomst: België

2. INGREDIENTEN

Ingrediënten: saus: koolzaadolie, water, Eigeel(scharrel), gemodificeerd zetmeel, azijn, MOSTERD, suiker, zout, natuurlijk kruiden- en specerijenextract, zuurteregelaar: E262, voedingszuren: E325-E334-E260-E270-E575, stabilisatoren: E412-E415, VISpoeder, smaakversterker (E621, SELDERIJ, dextrose), antioxidant: E330-E331, conserveermiddelen: E202-E211, kleurstof: E160a, natuurlijk aroma; VIS; GARNAAL: GARNAAL, zout, bewaarmiddelen: E200-E210, zuurteregelaars: E260-E270-E330, kleurstof: E160e-E162, antioxidant: E223 (SULFIET); witte kool, wortel, paprika, ajuin, peterselie, natuurazijn, suiker, zout, voedingszuur: E300, aroma, zoetstof: saccharine (E954), antioxidant: E223 (SULFIET).

3. BEWARING

Opslag: gekoeld bewaren min. 0°C max. +4°C in de ongeopende originele verpakking, weg van elke bron van contaminatie die dit product ongeschikt zou maken voor menselijke consumptie. De houdbaarheid bij levering is 26 dagen in de originele ongeopende verpakking zolang de koelketen ononderbroken blijft.

Beperkt houdbaar na opening verpakking

Transport: eigen gekoeld vervoer of extern transport

Nooit opwarmen of invriezen! Kant en klaar product.

PRODUIT

Désignation : Salade style Mer du Nord

Règlement COOL 2018/775 pour B2C: Origine: sauce de Belgique, poisson originaire FAO 067/061/021/027

Code Intrastat: 16041995

Description : salade froide toute prête à base d'une sauce émulsionnée, de crevettes roses fraîches, de poisson et de macédoine de légumes.

Consommation : sur toasts ou petits pains, en assiette froide, bouchées d'apéritif,

Produit prêt à la consommation.

Prélèvement d'échantillon : manuel - échantillon conservé au moins 1 semaine après la date limite

Délai de livraison : 2 jours - à commander avant 9h00.

Pays d'origine: Belgique

INGRÉDIENTS

Ingrédients : sauce : huile de colza, eau, jaune d'ŒUF(sol), amidon modifié, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, extrait naturel d'herbes et d'épices, correcteur d'acidité: E262, acidifiants: E325-E334-E260-E270-E575, stabilisants: E412-E415, poudre de POISSON, exhausteur de goût (E621, CELERI, dextrose), antioxydants: E330-E331, conservateurs: E202-E211, colorant : E160a, arôme naturel: POISSON; CREVETTE: CREVETTES, sel, conservateurs : E200-E210, correcteurs d'acidité : E260-E270-E330, colorants : E160e-E162, antioxydant : E223 (SULFITE); choux blanc, carotte, poivron, oignon, persil, vinaigre naturel, sucre, sel, acidifiant: E300, arôme, édulcorant: saccharine (E954), antioxydant: E223 (SULFITE).

CONSERVATION

Entreposage : conserver au frais à min. 0°C et max. +4°C dans l'emballage d'origine non ouvert et à l'écart de toute source de contamination susceptible de rendre ce produit impropre à la consommation humaine. La durée de conservation à la livraison est de 26 jours dans l'emballage d'origine non ouvert tant que la chaîne de froid est interrompue.

Durée de conservation limitée après ouverture.

Transport : propre transport frigorifique ou transport externe.

Ne jamais réchauffer ni congeler ! Produit tout prêt.

Productspecificatie: **Salade Noordzee style**

Spécifications de produit : **Salade style Mer du Nord**

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)

4. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Textuur - Texture	Gebonden - liée
Kleur - Couleur	Wit - blanc
Smaak - Goût	Typisch - typique
Reuk - Odeur	Typisch - typique

5. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100 g- VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 g

Voedingswaarde per - Valeur nutritionnelle pour	100 g
Energetische waarde - Valeur énergétique	1344 kJ/321 kcal
Vetten - Matières grasses	30,0 g
waarvan verzadigd vet - dont graisses saturées	2,4 g
Koolhydraten-glucides	2,5 g
waarvan suiker-dont sucres	0,7 g
Voedingsvezel - Fibres alimentaires	<0.5 g
Proteïnen - Protéines	10,1 g
Zout - Sel	2,1 g

Productspecificatie: Salade Noordzee style
Spécifications de produit : Salade style Mer du Nord

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)

6. KWALITEIT - QUALITE

Productie heeft plaatsgevonden onder continu toezicht van een voedselveiligheidssysteem	La production s'est déroulée sous la surveillance continue d'un système de sécurité alimentaire.
---	--

Bacteriologische eisen - Conditions bactériologiques	Doel - Cible	Tolerantie - Tolérance	TGT - DLC
	CFU/g	CFU/g	CFU/g
Aëroob Kiemgetal - Teneur en germes aérobies	3×10^5	3×10^6	3×10^7 (a)
Melkzuurbacteriën - Lactobacilles	3×10^3	3×10^4	3×10^7 (b)
Gisten - Levures	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Schimmels - Moisissures	3×10^2	3×10^3	geen zichtbare groei-pas de croissance visuelle
Enterobacteriën - Entérobactéries	3×10^2	3×10^3	NVT/NA
E. coli	<50	3×10^2	3×10^3
L. monocytogenes	Afwezig/25g - absence/25g	afw. in/abs. 0,01g (*) = < 100 / g	100 per - par g
Salmonella spp.	Afwezig/25g - absence/25g	Afwezig/25g - absence/25g	Afwezig/25g - absence/25g

<p>(a) wanneer het totaal kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^7/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat</p> <p>(b) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op TGT $> 3 \times 10^7$/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn</p> <p>(*) gestaafd door middel van Challenge testen: Uit de resultaten blijkt dat af productie het criterium van "afwezigheid in 0,01 g" gehanteerd kan worden voor Listeria monocytogenes om te voldoen aan de Europese wetgeving VO 1441/2007. Dit voor producten geproduceerd en bewaard onder identieke omstandigheden als voorzien in het kwaliteitssysteem van TAPA FOODS nv.</p>	<p>(a) Lorsque le nombre total de germes au terme de la période de conservation dépasse la valeur indicative de 3×10^7/g, le produit ne peut être déclaré impropre que s'il est démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que de lactobacilles.</p> <p>(b) Lorsque le nombre de lactobacilles au terme de la période de conservation est $> 3 \times 10^7$/g pour le critère « A consommer jusqu'au », le produit ne peut être déclaré impropre qu'à condition qu'il y ait des altérations sensorielles inacceptables.</p> <p>(*) confirmé au moyen de tests de provocation : les résultats révèlent qu'à partir de la production, le critère « d'absence dans 0,01 g » peut être utilisé pour Listeria monocytogenes afin de satisfaire au règlement (CE) n°1441/2007 applicable aux denrées alimentaires produites et conservées dans des conditions identiques, tel que le prévoit le système de la qualité appliqué par TAPA FOODS sa.</p>
--	---

Chemische eisen - Conditions chimiques

Benzoëzuur - Acide benzoïque --- Sorbinezuur - Acide sorbique	Totaal samen niet boven 1500mg/kg	Total ne pouvant dépasser 1500mg/kg
---	-----------------------------------	-------------------------------------

Productspecificatie: **Salade Noordzee style**

Spécifications de produit : **Salade style Mer du Nord**

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)

<p>7. VREEMDE VOORWERPEN</p> <table> <tr> <td>Glas</td> <td>visuele controle</td> </tr> <tr> <td>Hout</td> <td>visuele controle</td> </tr> <tr> <td>Metaal</td> <td>inline metaaldetectie</td> </tr> <tr> <td>Producteigen onzuiverheden</td> <td>visuele controle</td> </tr> <tr> <td>Insecten</td> <td>Externe firma</td> </tr> </table> <p>8. GGO STATUS</p> <p>De salade bevat geen GGO's en is daarom GGO negatief.</p> <p>8.a. Irradiatie</p> <p>Onze salades zijn niet bestraald en vrij van bestraalde componenten.</p> <p>9. ALLERGENEN</p> <p>Onderstaande gegevens zijn gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.</p> <p>Bevat: schaaldieren, selderij, mosterd, ei, vis, sulfiet. Kan sporen bevatten van soja, tarwe (gluten) en melk.</p> <p>10. VERPAKKINGEN</p> <p>Alle TAPA FOODS verpakkingen bestaan uit materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen volgens de recentste Europese richtlijnen.</p> <p>Type A zwarte PP doos met veiligheidssluiting en transparant PP deksel inhoud 1200ml. Tarra type A: 57g L: 19 cm B: 13 cm H: 7.5 cm Netto gewicht per eenheid Type A: 1 kg EAN: 5425012915718 Art LM*Noo</p> <p>* Aard: alle types: atmosferisch</p> <p>* Etiket gegevens producent (TAPA FOODS nv), ingrediëntendeclaratie, inhoud, houdbaarheidsdatum (=TGT), lotnummer, bewaarcondities, allergenen, productienummer FAVV. Erkenningsnummer: VE103350</p> <p>* Wij hebben een recall procedure. Noodnummer +32 (0)50 384749 & mail: quality@tapafoods.eu</p>	Glas	visuele controle	Hout	visuele controle	Metaal	inline metaaldetectie	Producteigen onzuiverheden	visuele controle	Insecten	Externe firma	<p>CORPS ETRANGERS</p> <table> <tr> <td>Verre</td> <td>contrôle visuel</td> </tr> <tr> <td>Bois</td> <td>contrôle visuel</td> </tr> <tr> <td>Métal</td> <td>détection de métaux en ligne</td> </tr> <tr> <td>Impuretés inhérentes au produit</td> <td>contrôle visuel</td> </tr> <tr> <td>Insectes</td> <td>Firme externe</td> </tr> </table> <p>STATUT OGM</p> <p>La salade ne contient pas d'OGM et présente par conséquent un taux d'OGM négatif.</p> <p>Irradiation</p> <p>Nos salades ne sont pas irradiées et sont exemptes de composants irradiés.</p> <p>ALLERGENES</p> <p>Les données ci-dessous sont basées sur des informations disponibles tant pour chaque ingrédient du produit fini que pour toute source de contamination potentielle par des allergènes pendant le processus de production p.ex. Contient : crustacés, céleri, moutarde, œuf, sulfite poisson. Peut contenir des traces de soya, blé (gluten) et lait</p> <p>EMBALLAGES</p> <p>Tous les emballages proposés par TAPA FOODS sont réalisés dans des matières convenant pour des produits alimentaires et sont conformes aux directives européennes les plus récentes.</p> <p>Type A barquette noire en PP à fermeture de sécurité et couvercle transparent en PP contenu 1200ml Tare type A: 57g L: 19 cm l: 13 cm H: 7,5 cm Poids net Type A : 1 kg</p> <p>* Nature : tous types: atmosphérique</p> <p>* Etiquette : informations du producteur (TAPA FOODS sa), déclaration d'ingrédients, contenu, date à consommer jusqu'au (= DLC), numéro de lot, conditions de conservation. Allergènes, numéro de production AFSCA N° agrément: VE103350</p> <p>* Nous disposons d'une procédure de rappel. Numéro d'appel d'urgence +32 (0)50384749 et courriel: quality@tapafoods.eu</p>	Verre	contrôle visuel	Bois	contrôle visuel	Métal	détection de métaux en ligne	Impuretés inhérentes au produit	contrôle visuel	Insectes	Firme externe
Glas	visuele controle																				
Hout	visuele controle																				
Metaal	inline metaaldetectie																				
Producteigen onzuiverheden	visuele controle																				
Insecten	Externe firma																				
Verre	contrôle visuel																				
Bois	contrôle visuel																				
Métal	détection de métaux en ligne																				
Impuretés inhérentes au produit	contrôle visuel																				
Insectes	Firme externe																				

TAPA FOODS nv, Nijverheidslaan 1, 9990 Maldegem

T +32 50 38 47 49

F +32 50 38 47 53

quality@tapafoods.eu

Productspecificatie: **Salade Noordzee style**

Spécifications de produit : **Salade style Mer du Nord**

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)

* Deze productspecificatie en zijn inhoud wordt als "gelezen en aanvaard" beschouwd indien niet gereageerd werd binnen de 8 dagen na ontvangst van deze per mail verstuurde specificaties.

TAPA FOODS nv verklaart hierbij dat de bovenvermelde informatie overeenstemt met de realiteit.

* Les présentes spécifications et leur contenu sont considérés comme « lus et approuvés » en l'absence de toute réaction dans les huit jours suivant la réception du courriel les contenant.

TAPA FOODS nv déclare par la présente que les informations susmentionnées sont conformes à la réalité.

Datum - date: 05/03/2024

Naam - nom: De Booser Anja

Functie - fonction: kwaliteit -qualité TAPA FOODS nv.

Productspecificatie: **Salade Noordzee style**

Spécifications de produit : **Salade style Mer du Nord**

herziene versie/ version remaniée 03/2024 (vervangt / remplace fiche de 10/2023)



TAPA FOODS nv, Nijverheidslaan 1, 9990 Maldegem

T +32 50 38 47 49

F +32 50 38 47 53

quality@tapafoods.eu