

## Productspecificatie: Rivierkreeft "Macau" style

### Spécifications de produit : Ecrevisse style "Macau"

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

#### 1. PRODUCT

Naam: Rivierkreeft "Macau" style

Intrastatcode: 16054000

Productbeschrijving: een koude kant en klare salade op basis van geëmulgeerde saus met verse rivierkreeft, surimi, witte kool.

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, EIgeel (scharrel), water, azijn, MOSTERD, suiker, zout, kruiden en specerijenextract, zuurteregelaar: E262, voedingszuren: E325-E334-E260-E270, antioxidanten: E330-E331, stabilisatoren: E401-E412-E415, gemodificeerd zetmeel, SOJAsaus (bevat TARWE-GLUTEN), groente-extract, smaakmix (smaakversterker: E621, SELDERIJ, dextrose), conserveermiddelen: E202-E211, natuurlijk aroma ; RIVIERKREEFT (35%), zout, zuurteregelaars: E260-E270 ; SURIMI: VIS, water, zetmeel (bevat TARWE), suiker, zout, koolzaadolie, EIwitpoeder (vrije uitloop), kleurstoffen: E120-E160c; witte kool, natuurazijn, suiker, zout, voedingszuren: E300-E330, met zoetstof: saccharine, antioxidant: E223 (SULFIET)) ; ajuin ; peterselie.

#### 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 & extern transport.

Nooit opwarmen of invriezen!

#### PRODUIT

Désignation : Ecrevisse style "Macau"

Code Intrastat : 16054000

Description: salade froide toute prête à base d'une sauce émulsionnée avec d'écrevisse fraîche, de surimi et de chou blanc.

Consommation : op toast/broodje, koude schotel, aperitiefhapje

Produit tout prêt.

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, jaune d'ŒUF (sol), eau, vinaigre, MOUTARDE, sucre, sel, extraits d'épices et aromates, correcteur d'acidité : E262, acidifiants : E325-E334-E260-E270, antioxidants : E330-E331, stabilisants : E401-E412-E415, amidon modifié, sauce de SOJA (contient FROMENT-GLUTEN), extrait de légume, assaisonnement : (exhausteur de goût : E621, CELERI, dextrose), conservateurs : E202-E211, arôme naturel ; ECREVISSE (35%), sel, correcteurs d'acidité : E260-E270 ; SURIMI: POISSON, eau, amidon (contient : FROMENT), sucre, sel, huile de colza, poudre blanc d'ŒUF (plein air), colorant : E120-E160c ; choux blanc, vinaigre naturel, sucre, sel, acidifiants : E300-E330, avec édulcorant : saccharine, antioxydant : E223 (SULFITE)) ; oignon ; persil.

#### 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 ininterrompue.

Durée de conservation limitée après ouverture.

Transport: propre transport frigorifique et transport externe.

Ne jamais réchauffer ni congeler !

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau" style**

Spécifications de produit : **Ecrevisse style "Macau"**

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

#### 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        | 1190 kJ/284 kcal |
| Vetten - Matières grasses                       | 25.2 g           |
| waarvan verzadigd vet - dont graisses saturées  | 2.0 g            |
| Koolhydraten - Glucides                         | 6.6 g            |
| waarvan suiker - dont sucres                    | 3,5 g            |
| Voedingsvezel - Fibres alimentaires             | <0.5 g           |
| Proteïnen - Protéines                           | 7.8 g            |
| Zout - Sel                                      | 2.2 g            |

## Productspecificatie: Rivierkreeft "Macau" style

## Spécifications de produit : Ecrevisse style "Macau"

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

### 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         | $3 \times 10^5$           | $3 \times 10^6$                    | $3 \times 10^7$ (a)                             |
| Melkzuurbacteriën - Lactobacilles                    | $3 \times 10^3$           | $3 \times 10^4$                    | $3 \times 10^7$ (b)                             |
| Gisten - Levures                                     | $3 \times 10^3$           | $3 \times 10^4$                    | $3 \times 10^5$                                 |
| Schimmels - Moisissures                              | $3 \times 10^2$           | $3 \times 10^3$                    | geen zichtbare groei-pas de croissance visuelle |
| Enterobacteriën - Entérobactéries                    | $3 \times 10^2$           | $3 \times 10^3$                    | NVT/NA  |
| E. coli  | <50                       | $3 \times 10^2$                    | $3 \times 10^3$                                 |
| 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 <math>3 \times 10^7</math>/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 <math>&gt; 3 \times 10^7</math>/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 <math>3 \times 10^7</math>/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 <math>&gt; 3 \times 10^7</math>/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

## Productspecificatie: Rivierkreeft "Macau" style

## Spécifications de produit : Ecrevisse style "Macau"

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

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

### 7. VREEMDE VOORWERPEN

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Glas                       | visuele controle      |
| Hout                       | visuele controle      |
| Metaal                     | inline metaaldetectie |
| Producteigen onzuiverheden | visuele controle      |
| Insecten                   | externe firma         |

### 8. GGO STATUS

De salade bevat geen GGO's en is daarom GGO negatief.

#### 8.a. Irradiatie

Onze salades zijn niet bestraald en vrij van bestraalde componenten.

### 9. ALLERGENEN

Onderstaande gegevens zijn gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

Bevat: soja, selderij, ei, mosterd, vis, schaaldieren, tarwe/gluten, sulfiet. Kan sporen bevatten van melk.

### 10. VERPAKKINGEN

Alle TAPA FOODS verpakkingen bestaan uit materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen volgens de recentste Europese richtlijnen.

Type A zwarte PP doos met veiligheidsluiting 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: 5425012913998  
Art LM\*Riv1

\* Aard: alle types: atmosferisch

\* Etiket gegevens producent (TAPA FOODS nv), ingrediëntendeclaratie, inhoud, houdbaarheidsdatum (=TGT), lotnummer, bewaarcondities, allergenen, productienummer FAVV.  
Erkenningsnummer: VE103350

### CORPS ETRANGERS

|                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| Verre                           | contrôle visuel              |
| Bois                            | contrôle visuel              |
| Métal                           | détection de métaux en ligne |
| Impuretés inhérentes au produit | contrôle visuel              |
| Insectes                        | firme externe                |

### STATUT OGM

La salade ne contient pas d'OGM et présente par conséquent un taux d'OGM négatif.

#### Irradiation

Nos salades ne sont pas irradiées et sont exemptes de composants irradiés.

### ALLERGENES

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: soja, céleri, œuf, moutarde, poisson, crustacés, froment/gluten, sulfite. Peut contenir de lait.

### EMBALLAGES

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.

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 à l'unité type A: 1 kg  
EAN:

\* Nature: tous types: atmosphérique

\* 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

TAPA FOODS nv, Nijverheidslaan 1, 9990 Maldegem

T +32 50 38 47 49

F +32 50 38 47 53

[quality@tapafoods.eu](mailto:quality@tapafoods.eu)

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau" style**

Spécifications de produit : **Ecrevisse style "Macau"**

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

|   |   |
|---|---|
| <p>* Wij hebben een recall procedure. Noodnummer +32 (0)50 384749 &amp; mail: <a href="mailto:quality@tapafoods.eu">quality@tapafoods.eu</a></p> <p>* 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 verstuurd specificaties.</p> <p>TAPA FOODS nv verklaart hierbij dat de bovenvermelde informatie overeenstemt met de realiteit.</p> | <p>* Nous disposons d'une procédure de rappel. Numéro d'appel d'urgence +32 (0)50384749 et courriel: <a href="mailto:quality@tapafoods.eu">quality@tapafoods.eu</a></p> <p>* 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.</p> <p>TAPA FOODS nv déclare par la présente que les informations susmentionnées sont conformes à la réalité.</p> |
|---|---|

Datum - date: 09/01/2024

Naam - nom: De Booser Anja

Functie - fonction: kwaliteit - qualité TAPA FOODS nv.

Productspecificatie: **Rivierkreeft "Macau" style**

Spécifications de produit : **Ecrevisse style "Macau"**

Herziene versie /version remaniée 01 2024 (vervangt / remplace fiche 04/2023)

