

Productspecificatie



*Creative Foods*

# Krabmousse

## 1 Productgegevens

ProductNummer	138-100
Omschrijving product	Krabmousse
EAN Code	5410775006216
Netto gewicht ( e )	400 g

## 2.1 Identiteit van de producent

Naam	FAG Creative Foods		
Adres	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certificatie	Soort certificatie	BRCGS & ASC/MSC	
	Controle organisme	SGS	
	Geldig tot	zie certificatie	

## 2.2 Contactpersonen

Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Verkoop	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Verantw. Kwaliteit	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Verantw. Productie	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

## 2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid

<b>Contact</b>	<b>Ghesquière Johan</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>059/807060</b>
<b>E-mail</b>	<b>info@fag.be</b>

## 3.1 Ingrediënten:

witvis, plantaardige olie: zonnebloem, water, snowcrab(schaaldier) 8%, surimi (surimi (vis), water, aardappelzetmeel, tarwezetmeel, plantaardige olie: raapzaad, suiker, zout, soja eiwit, aroma: krab (soja, schaaldieren), eiwit poeder, kleurstof: E160c), lactose, melkeiwit, zout, dextrose, magere melk, glucosestroop, aroma: kruiden en planten, stabilisator: E410, verdikkingsmiddel: E412, peper, tapiocazetmeel, zuurteregelaar: E262, antioxidant: E301, E331, aroma's, conserveermiddel: E250

Bedrijfsallergenen = kruisbesmetting uit de omgeving	vermeld het allergeen op het etiket: "kan sporen bevatten van ..."
? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."

3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.8 Allergenen declaratie		
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	Recept	Bedrijf
Glutenbevattende granen	+	+
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	+	+
rogge	-	-
Gerst	-	-
Haver of hybride soorten daarvan	-	-
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	+	+
Eieren en producten op basis van eieren	+	+
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	+	+
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	+	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	+	+
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-	+
Amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	-	-
Hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )	-	+
Walnoten ( <i>Juglans regia</i> )	-	+
Cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-	-
Pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-	-
Pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )	-	+
Macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten traties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2 berekend in eindproduct	-	+
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	+

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	901 kJ
Energie (kcal)	218 kcal
Vetten	14,8 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,6 g
Koolhydraten	6,0 g
waarvan suikers	1,9 g
Eiwitten	13,7 g
Zout	1,9 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

5 Houdbaarheid	Eenheid	Aantal
Houdbaarheid bij aanlevering	Dagen	42

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Na openen, herverpakt beperkt houdbaar	uur			48
Gekoeld bewaren	°C	0		4
Temperatuur bij levering	°C	0		7
Temperatuur opslag	°C	0		4

8 Productie controle		
Positieve vrijgave	Ja	Criteria:Na goedkeuring QA

9 Product technische eigenschappen	
9.1 Organoleptische eigenschappen	
Geur	Frisse producteigen geur
Kleur	Frisse producteigen kleur
Smaak	Frisse aangename smaak

9.2 Fysische eigenschappen	
Vreemde voorwerpen	Afwezigheid van productvreemde voorwerpen

9.4 Microbiologische eigenschappen				
	m	M	TGT	
Salmonella	Afw.in 25g	Afw.in 25g	Afw.in 25g	
Listeria monocytogenes	Afw.in 25g	Afw.in 25g	100 per g	

10 Aanvullende informatie	
Land van productie	België (Oostende)

12 Verpakking informatie	
Contact materialen	de gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) VO1935/2004 en VO10/2011 met betrekking tot de contactmaterialen.

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geen zins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

## Spécification du produit



Creative Foods

## Mousse de Crabe

## 1 Produit

Numéro de produit	138-100
Désignation du produit	Mousse de Crabe
EAN Code	5410775006216
Poids net ( e )	400 g

## 2.1 Identité du producteur

Nom	FAG Creative Foods		
Adresse	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certification	Type de certification	BRCGS & ASC/MSC	
	Organisme de controle	SGS	
	Valable jusqu'au	voir certification	

## 2.2 Personne de contact

Fonction	Nom	Tel	GSM	Email
Resp. commercial	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Resp. Qualité	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Resp. production	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

## 2.3 Contacte d'urgence pour la sécurité alimentaire

<b>Contact</b>	<b>Ghesquière Johan</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>059/807060</b>
<b>E-mail</b>	<b>info@fag.be</b>

## 3.1 Ingrédients:

**poisson** blanc, huile végétale: tournesol, eau, crabe des neiges (**crustacés**) 8%, surimi (surim (**poisson**), eau, amidon de pomme de terre, amidon de **blé**, huile végétale: colza, sucre, sel, protéine de **soja**, arôme: crabe (**crustacés:soja**), blanc d'**oeuf** en poudre, colorant: E160c), **lactose**, protéine de **lait**, sel, dextrose, **lait** écrémé, sirop de glucose, arôme: d'herbes et de plantes, stabilisant: E410, épaississant: E412, poivre, farine de tapioca, correcteur d'acidité: E262, antioxydant: E301, E331, arômes, conservateur: E250

Allergènes industriels = contamination croisée de l'environnement	mention l'allergène sur l'étiquette: "peut contenir des traces de ..."
Prescription allergène avec ? = traces que possible des matières premières	mention l'allergène sur l'étiquette: "peut contenir des traces de ..."

3.6 OGM et des ingrédients dérivés d'OGM	
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire comme mentionné dans la directive (CE) 1830/2003	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

3.7 Ingrédients traités par des radiations ionisantes.	
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

3.8 Allergènes		
Légende : + =présent / - = absent / ? = inconnu	Recette	Entreprise
Céréales contenant du gluten (concernant les exceptions)	+	+
Blé (comme d'orthographe et blé de khorasan)	+	+
Siegle	-	-
Orge	-	-
D'avoine et de types hybrides	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	+	+
Œufs et produits à base d'œufs	+	+
Les poissons et les produits à la base de la pêche (concernant les exceptions)	+	+
Arachides et produits dérivés d' arachide	-	-
Soja et produits à base de soja (concernant les exceptions)	+	+
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et concernant les exceptions)	+	+
Fruits à coque (concernant les exceptions)	-	+
Amandes (Amygdalus communis L.)	-	-
Noisettes (Corylus avellana)	-	+
noix(Juglans regia)	-	+
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	-	-
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	-	-
Pistaches (Pistacia vera)	-	+
Noix de Macadamia (Macadamia ternifolia)	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	+
Moutarde et produits à base de moutarde	-	+
Graines de sésame et produits à base de sésame	-	-
Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO2 calcul	-	+
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et les produits à base de mollusques	-	+

4.1 Informations nutritionnelles (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)	
Valeur nutritionnelles moyennes par	100 g
Énergie (kJ)	901 kJ
Énergie (kcal)	218 kcal
Graisses	14,8 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	6,0 g
dont sucres	1,9 g
Protéines	13,7 g
Sel	1,9 g
Les informations nutritionnelles sont approximatives. Les informations sont basées sur des calculs théoriques. Les informations présentées sont les plus pertinentes informations nutritionnelles pour ce produit, mais la somme peut varier de 100%.	

5 Durée de conservation	Unité	Quantité
Conservation à la livraison	Jours	42

6 Conditions de stockage	Unité	Minimal	Optimal	Maximum
Après ouverture, reconditionné, périssable	heures			48
Stockage réfrigéré	°C	0		4
Température à la livraison	°C	0		7
Température pendant stockage	°C	0		4

8 Contrôle de la production		
Libération positive	Oui	Critères:Après approbation AQ

9 Spécifications techniques du produit	
9.1 Caractéristiques organoleptiques	
Odeur	Absence d'odeurs étrangères
Couleur	Couleur de produit frais
Goût	Goût frais et agréable

9.2 Caractéristiques physiques	
Objets étrangères	Absence d'objets étranger

9.4 Caractéristiques microbiologiques				
	m	M	DLC	
Salmonella	absent 25g	absent 25g	absent 25g	
Listeria monocytogens	absent 25g	absent 25g	100 par g	

10 Information supplémentaires	
Pays de production	Belgique (Ostende)

12 Caractéristiques emballage	
Les matériaux de contact	L'emballage primaire utilisée est conforme à la loi (s) VO1935/2004 et VO10/2011concernant des materiaux de contact

15 Déclaration de véracité et la confidentialité
<p>Ce cahier des charges est établi sur meilleur effort, sur la base des informations disponibles à la date de rédaction du présent document. Ces données est liée à la fabrication, les déclarations des fournisseurs, la littérature et les spécifications matérielles et sont donc modifiables en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du produit est limitée à la responsabilité légale. La spécification est donc purement informatif et ne peut en aucune garantie réglable de façon à être utilisé. Les erreurs de langue ou de traduction peuvent toujours être transmises à améliorer. Ils ne peuvent pas être utilisées dans des procédures judiciaires indépendamment de la cause. Le récepteur est réputé remarqué langue ou translateerrors et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas automatiquement informés. Les changements ne sont pas communiqués automatiquement.</p>

Produktspezifikation



*Creative Foods*

# Krabbenmousse

**1 Product**

Artikelnummer	138-100
Produktbeschreibung	Krabbenmousse
EAN Code	5410775006216
Reingewicht ( e )	400 g

**2.1 Identität des Herstellers**

Name	FAG Creative Foods		
Anschrift	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Zertifikation	Typ Zertifikat	BRCGS & ASC/MSC	
	Kontrollorganismus	SGS	
	Gültig bis	siehe Zertifizierung	

**2.2 Gesprächspartner**

Funktion	Name	Tel	GSM	Email
Geschäftsführer	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Quality Manager	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Verantw. Produktion	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

**2.3 Notfall Kontakt für Lebensmittelsicherheit**

<b>Kontakt</b>	<b>Ghesquière Johan</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>059/807060</b>
<b>E-mail</b>	<b>info@fag.be</b>

**3.1 Zutaten:**

Weißfisch, Pflanzenöle: Sonnenblumenöl, Wasser, Arktische Seespinne(Krebstiere) 8%, Surimi (Surimi(Fisch)), Wasser, Kartoffelstärke, Weizenstärke, Pflanzenöle: raps, Zucker, Salz, Soja Protein, Aroma: Krabbe (Soja, Krebstiere), Ei weißes Pulver, Farbstoff: E160c), Laktose, Milchprotein, Salz, Dextrose, Magermilch, Glukosesirup, Aroma: Kräuter und Pflanzen, Stabilisator: E410, Verdickungsmittel: E412, Pfeffer, Tapiokamehl, Säureregulator: E262, Antioxidationsmittel: E301, E331, Aromen, Konservierungsstoff: E250

Industrieallergene = Kreuzkontamination aus der Umwelt	Allergen Erwähnung Aufschrift "kann Spuren von ... enthalten"
Prescription Allergen mit? = Spuren vom Rohstoff möglich	Allergen Erwähnung Aufschrift "kann Spuren von ... enthalten"

3.6 GVO und Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt	
Der Hersteller gewährleistet, dass dieses Produkt keine Bestandteile enthält, die von der Meldepflicht gemäß der Richtlinie (EG) 1830/2003 betroffen sind	Ja
Wenn nicht, folgende Zutat:	

3.7 Bestandteile mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
Der Hersteller gewährleistet, dass dieses Produkt keine Bestandteile enthält, die unter die Meldepflicht fallen	Ja
Wenn nicht, folgende Zutat:	

3.8 Allergene		
Legende : + = vorhanden / - =abwesend / ? = unbekannt	Rezept	Internehmen
Glutenhaltiges Getreide (unter Berücksichtigung Ausnahmen)	+	+
Weizen (wie Dinkel oder Khorasan Wheat)	+	+
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer oder Mischformen	-	-
Kamut	-	-
Krebstiere und Produkte von Krebstieren	+	+
Ei und Produkte von Ei	+	+
Fisch und Produkte von Fisch (unter Berücksichtigung Ausnahmen)	+	+
Erdnüsse und Produkte von Erdnüssen	-	-
Soja und Produkte von Soja (unter Berücksichtigung Ausnahmen)	+	+
Milch und Produkte von Milch (einschließlich Laktose und unter Berücksichtigung Ausnahmen)	+	+
Nüsse / Schalenfrüchte (unter Berücksichtigung Ausnahmen)	-	+
Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	-	-
Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> )	-	+
Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> )	-	+
Cashewnüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-	-
Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-	-
Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> )	-	+
Makadamianüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	-	-
Sellerie und Produkte von Sellerie	-	+
Senf und Produkte von Senf	-	+
Sesamsamen und Produkte von Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulfid in Konzentrationen von mehr als 10mg / kg oder 10mg / l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub> im En	-	+
Lupinen und Produkte von Lupinen	-	-
Weichtiere und Produkte von Weichtieren	-	+

4.1 Nährwerte (Berechnung gemäß Literaturdaten)	
Durchschnittlicher Nährwert per	100 g
Energie (kJ)	901 kJ
Energie (kcal)	218 kcal
Fett	14,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	6,0 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	1,9 g
Nährwertangaben sind annähernd. Die Angaben basieren auf theoretischen Berechnungen. Die vorhandenen Informationen sind die einschlägigen Informationen zur Ernährung für dieses Produkt, aber die Menge kann von 100% abweichen.	



5 Haltbarkeit	Einheit	Menge
M.H.D.	Tage	42

6 Lagerbedingungen	Einheit	Minimal	Optimal	Maximum
Nach dem Öffnen neu verpackt, verderblich	Stunden			48
Kühlagerung	°C	0		4
Temperatur, bei Lieferung	°C	0		7
Temperatur bei Lagerung	°C	0		4

8 Produktionssteuerung		
Positive Release	Ja	Kriterien: Nach der Genehmigung QA

9 Produkt Technische Daten	
9.1 Organoleptischen Eigenschaften	
Geruch	Frei von Fremdgeruch
Farbe	Frische Ware eigene Farbe
Geschmack	Frischer angenehmer Geschmack

9.2 Physikalische Eigenschaften	
Fremdkörper	keine Fremdkörper

9.4 Mikrobiologischen Eigenschaften				
	m	M	ZVB	
Salmonella	abwesend 25g	abwesend 25g	abwesend 25g	
Listeria monocytogens	abwesend 25g	abwesend 25g	100 pro g	

10 Zusätzliche informiert	
Hergestellt in	Belgien (Ostende)

12 Verpackungsinformationen	
Kontaktwerkstoffe	Gebrauchte Primärverpackung entspricht dem Gesetz (e) VO1935/2004 und VO10/2011 in Bezug auf die Kontaktmaterialien.

15 Statement der Wahrhaftigkeit und Vertraulichkeit
<p>Diese Produkt Spezifikation ist auf Best-Effort-Basis zusammengestellt, basierend auf Informationen, die zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Dokuments zur Verfügung standen. Diese Angaben stammen von Produktionsprozessen, Lieferantendeclarationen, Literatur und Rohstoffspezifikationen und können sich abhängig von Zeit und Verfügbarkeit ändern. Die Produkthaftung ist auf die gesetzliche Haftung beschränkt. Die Spezifikation ist daher rein informativ und kann in keiner Weise als Garantie betrachtet werden. Sprach- oder Übersetzungsfehler können immer gemeldet werden, damit sie verbessert werden können. Sie können nicht in einem Gerichtsverfahren unabhängig von der Ursache verwendet werden. Änderungen werden nicht automatisch mitgeteilt.</p>

Product specification



*Creative Foods*

# Crabmousse

## 1 Product

Product number	138-100
Product description	Crabmousse
EAN Code	5410775006216
Net weight ( e )	400 g

## 2.1 Identity of the producer

Name	FAG Creative Foods		
Address	Plantijnstraat 8 8400 Oostende		
Tel.	059/80 70 60	Fax	059/80 90 60
FAVV n°	B616 / VE1190		
Certification	Certification type	BRCGS & ASC/MSC	
	Control organism	SGS	
	Valid until	see certification	

## 2.2 Contact person

Function	Name	Tel	GSM	Email
Sales	Ghesquière Jos	059/80 70 60		jos@fag.be
Quality Manager	Ghesquière Jonas	059/80 70 60		jonas@fag.be
Resp. production	Ghesquière Johan	059/80 70 60		johan@fag.be

## 2.3 Emergency Contact for Food Safety

<b>Contact</b>	<b>Ghesquière Johan</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>059/807060</b>
<b>E-mail</b>	<b>info@fag.be</b>

## 3.1 Ingredients:

white **fish**, vegetable oil: sunflower, water, snowcrab(**crustaceans**) 8%, surimi (surimi(**fish**), water, potato starch, **wheat** starch, vegetable oil: rapeseed, sugar, salt, **soya** protein, flavour: crab(**crustaceans,soy**),**egg** white powder, coloring: E160c), **lactose, milk** protein, salt, dextrose, skimmed **milk**, glucose syrup, flavour: herbs and plants, stabiliser: E410, thickener: E412, pepper, tapioca flour, acidity regulator: E262, antioxidant: E301, E331, flavors, preservative: E250

Industrial allergens = cross-contamination from the environment	mention the allergen on the label: "may contain traces of ..."
Prescription allergen with ? = possible traces from raw material	mention the allergen on the label: "may contain traces of ..."

3.6 GMO and ingredients derived from GMO	
The manufacturer warrants that this product does not contain ingredients which are covered by the mandatory reporting requirement as mentioned in the Directive (EC) 1830/2003	Yes
If not, the concerning ingredient	

3.7 Ingredients treated with ionizing radiation.	
The manufacturer warrants that this product does not contain ingredients which are covered by the mandatory reporting requirement	Yes
If not, the concerning ingredient	

3.8 Allergens		
Legend : + = present / - = absent / ? =unknown	Recipe	Enterprise
Cereals containing gluten ( considering exceptions)	+	+
Wheat (as spelled or Khorasan Weat)	+	+
Rye	-	-
Barley	-	-
Oats or hybrid types	-	-
Kamut	-	-
Crustaceans and products based on crustaceans	+	+
Eggs and egg-based products	+	+
Fish and fish based products (considering exceptions)	+	+
Groundnuts and products derived from peanuts	-	-
Soybean and soy-based products (Considering exceptions)	+	+
Milk and milk-based products (including lactose and considering exceptions)	+	+
Nuts (considering exceptions)	-	+
Almonds (Amygdalus communis L.)	-	-
Hazelnuts (Corylus avellana)	-	+
Walnuts (Juglans regia)	-	+
Cashew nuts (Anacardium occidentale)	-	-
Pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	-	-
Brazil nuts ( Bertholletia excelsa)	-	-
Pistachios ( Pistacia vera)	-	+
Macadamia nuts (Macadamia ternifolia)	-	-
Celery and products based on celery	-	+
Mustard and products based on mustard	-	+
Sesame seeds and sesame-based products	-	-
Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2 calculat	-	+
Lupine and products based on lupine	-	-
Molluscs and products based on molluscs	-	+

4.1 Nutritional data (by calculation based on literature data)	
Average nutritional values per	100 g
Energy (kJ)	901 kJ
Energy (kcal)	218 kcal
Fat	14,8 g
of which:Saturates	1,6 g
Carbohydrate	6,0 g
of which sugars	1,9 g
Protein	13,7 g
Salt	1,9 g
Nutritional information is approximate. The information is based on theoretical calculations. The information presented is the most pertinent nutritional information for this product, but the amount can vary from 100%.	

5 Shelf Life	Unit	Amount
Shelf life a delivery	Days	42

6 Storage conditions	Unit	Minimal	Optimal	Maximum
After opening, repackaged, perishable	hours			48
Refrigerated storage	°C	0		4
Temperature at delivery	°C	0		7
Temperature during storage	°C	0		4

8 Production control		
Positive release	Yes	Criteria: After approval QA

9 Product technical specifications	
9.1 Organoleptic properties	
Odor	Absence of foreign odors
Color	Fresh product own color
Taste	Fresh pleasant taste

9.2 Physical properties	
Foreign objects	Absence of productforeign objects

9.4 Microbiological properties				
	m	M	UBD	
Salmonella	absent 25g	absent 25g	absent 25g	
Listeria monocytogens	absent 25g	absent 25g	100 per g	

10 Additional information	
Country of production	Belgium (Ostend)

12 Features packaging	
Contact materials	the used primairie contact materials are conform whit the contact materials legislation VO1935/2004 and VO10/2011

15 Statement of truthfulness and confidentiality
<p>This product specification is compiled on best effort, based on information available at the date of preparation of this document. This data is tied to manufacturing, supplier declarations, literature and material specifications and are therefore modifiable in function of time and availability. Product liability is limited to legal liability. The specification is therefore purely informative and can in no way adjustable warranty as to be utilized. Language or translation errors can always be passed to improve. They can not be used in legal proceedings regardless of the cause. Changes are not automatically notified</p>