

Rode kool met appeltjes
Chou rouge aux pommes

versie 08/2023

1. Leveranciersgegevens :

Naam/adres : Cornelis-Adriaenssens BVBA
Lodewijk de Weerdstraat 11
2900 Schoten
Tel : 03 645.58.36

Erkenningsnummer : AER/ANT/017779
E-mail : info@cornelis-adriaenssens.be
Noodnummer : +32475900458
Verantwoordelijke kwaliteit : Astrid Heiremans

2. Productgegevens :

Productnaam : Rode kool met appeltjes
Chou rouge aux pommes

Ingrediëntenlijst NL/FR (VERORDENING 1169/2011)

Ingrediënten : 55% rode kool, 39% appels, 4% suiker, zout, rijstbloem, voedingszuur E330, kruiden, specerijen
Ingrédients : 55% chou rouge, 39% pommes, 4% sucre, sel, farine de riz, acide citrique E330, herbes, épices

Bijkomende vermeldingen op de verpakking (claims,...)

verhitten tot in de kern, Bereiding : oven / four (180°C) : 20 min, microgolf (700W) : 7 min.

3. Microbiologische kenmerken :

micro-organisme	af productie	einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal**	3x10 ³	3000000
Melkzuurbacteriën**	3x10 ²	30000000
Gisten	3x10 ²	300000
Schimmels	3x10 ²	geen zichtbare schimmels
E.colli	<10	<50
Staph.aureus	3x10 ²	3x10 ³
Salmonellae spp.	afw/25g	afw/25g
Listeria monocytogenes*	afw/25g	100

*microbiologische criteria VO (EG) nr. 2073/2005

**Niet van toepassing op producten waarin kaas verwerkt is

4. Chemische samenstelling per 100 g :

VOEDINGSWAARDE (per 100 g)		
energie	kcal	54
	kJ	229
vetten		<0,2
	waarvan verzadigd	<0,1
koolhydraten		11,1
	waarvan suikers	11
eiwitten		1,4
zout		0,74

5. Opslagcondities / houdbaarheid :

bewaartemperatuur	max 4°C
aanlevertemperatuur	2 - 4°C
houdbaarheid bij levering	15 dagen igv plastic zwarte schaal geseald (verpakt onder beschermende atmosfeer) 20 dagen igv polyclip verpakking
eens geopend, beperkt houdbaar	
lotnummeropbouw	THT-datum

6. Verpakking :

Plastic gastronormschaal: Verpakt onder beschermende atmosfeer - Conditionné sous atmosphère protégée
plastic schaaltje zwart van 500 g - tarra 21 g, geseald
 Polyclipverpakking (plastic darm) 3 kg - lengte +/-32 cm - diameter 9,5 cm - tarra 10 gr

7. Fysisch-chemische kenmerken :

pH-waarde : 3-4

8. Organoleptische kenmerken :

smaak	zacht
kleur	rood
uitzicht	homogene massa

9. Allergenen informatie :

+ = aanwezig als ingrediënt, / = afwezig, ? = kan sporen bevatten, allergeen aanwezig in het bedrijf

wettelijk te declareren Allergenen (VERORDENING 1169/2011)	
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	
glutenbevattende granen en producten o.b. hiervan (tarwe, rogge, haver, gerst kamut, spelt)	?
schaaldieren en producten o.b. hiervan	/
eieren en producten o.b. hiervan	?
vis en producten o.b. hiervan	/
aardnoten en producten o.b. hiervan	/
soja en producten o.b. hiervan	/
melk en producten o.b. hiervan (inclusief lactose)	?
noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistache-noten, macadamianoten)	/
selderij en producten o.b. hiervan	?
mosterd	?
sesamzaad en producten o.b. hiervan	/
lupine en producten o.b. hiervan	/
weekdieren en producten o.b. hiervan	/
zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227) meer dan 10mg/kg of 10 mg/liter, uitgedrukt als SO ²	?

10. EAN-code / product :

500 g	542500975 0100
4 x 500 g	542500975 0148
1.5 kg	542500975 0124
3 kg	542500975 0131

11. Bereiding :

Verwarmen tot in de kern (> 65°C)

oven (180°C) : 20 minuten. (overscheppen in ovenschotel)

microgolfoven : prik enkele gaatjes in de folie. Zet het bakje in de microgolfoven en verwarm 7 minuten op 700 W. Goed omroeren.

12. Bevestiging non-GMO en geen radiatie

Het product en zijn ingrediënten – inclusief additieven en aroma's - stammen niet uit genetisch veranderde organismen (GMO) en/of bevat geen GMO en/of is geen GMO en heeft dus geen declaratie volgens de verordening (EG) Nr 1829/2003 en (EG) Nr 1830/2003 betreffende toelating, declaratie en traceerbaarheid van genetisch veranderde levensmiddelen.

Het product is niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten conform verordening (EG) Nr 1999/2 en 1999/3.