



Signature Foods®

PRODUCTSPECIFICATIE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1. IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) N°(s) article	4007405		
Merk(en) Marque(s)	Salsa		
Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale	PROVENCAALSE SAUS		
	SAUCE PROVENCALE		
Wettelijke verkoopsbenaming Dénomination de vente légale	tomatensaus met groenten		
	sauce tomate avec des légumes		
Verkoopseenheid Unité de vente	5000	in/en g	met/avec "e"
EAN-code CU Code EAN CU	5413838003610		
EAN-code TU Code EAN TU			
Intrastatcode Code Intrastat	21032000		

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER

2. IDENTITE DU FOURNISSEUR

	Bedrijf Enterprise	Contactpersonen Personnes de contact	Commerieel Commercial	Kwaliteit Qualité
Naam / nom	Signature Foods Belgium	Naam/ nom	Customer Service	Leen Ghielens
Adres / adresse	Steenweg op Tielen 53 2300 Turnhout	Functie/ fontion	Customer Service	Manager QA/QC
Tel	014/42.61.11	Tel / GSM	014/42.61.11	014/42.61.11
		E-mail	info.turnhout@signaturefoods.com	info.turnhout@signaturefoods.com

Erkennings-/ registratienummer N° agrément / enregistrement	B350H / VE3037
Ondernemings-nummer Numéro d'entreprise	BE 0419.762.847

Crisis / Crise	
Tel 24/24h - 7/7d	Food security: 0032 2 268 88 50
E-mail	info.turnhout@signaturefoods.com

3. PRODUCTSAMENSTELLING 3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket 3.1 Liste des ingrédients dans toutes les langues de l'étiquette

groenten (92%) (tomaat (58%), ui, champignons, paprika); koolzaadolie; glucose-fructosestroop; azijn; gemodificeerd zetmeel; zout; suiker; specerijen; look; kruiden; voedingzuur (citroenzuur); conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat)

légumes (92%) (tomate (58%), oignon, champignons, poivron); huile de colza; sirop de glucose-fructose; vinaigre; amidon modifié; sel; sucre; épices; ail; plantes aromatiques; acidifiant (acide citrique); conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium)

Gemaakt in een bedrijf waar ook glutenhoudende granen, schaaldieren, ei, vis, soja, melk, selderij, mosterd, sesam, lupine, weekdieren verwerkt worden.

Fabriqué dans une usine où l'on utilise céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques .

3.2 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO's / Ingrédients onderworpen aan bestraling 3.2 OGM et ingrédients issus d'OGM / Ingrédients soumis à ionisation

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003 Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003	Ja / Oui
--	----------

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	Ja / Oui
--	----------

4. VOEDINGSWAARDEN 4. VALEURS NUTRITIVES

PER 100g, zoals gedeclareerd PAR 100g, comme déclarées	eenheid / unités	gemiddeld per 100 g berekend en moyenne par 100 g calculé
Energetische waarden / Valeurs énergétiques	kcal	68
	kJ	283
Vetten / Matières grasses	gram(me)	3,1
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés	gram(me)	0,2
Koolhydraten / Glucides	gram(me)	8,1
waarvan suikers / dont sucres	gram(me)	5,3
Voedingsvezels / Fibres alimentaires	gram(me)	2,3
Eiwitten / Protéines	gram(me)	1,7
Natrium / Sodium	gram(me)	0,4
Zout (= Natrium x 2,5) / Sel (= Sodium x 2,5)	gram(me)	0,95

5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES
5. LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

5.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden
5.1 Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt Présent comme ingrédient	verantwoordelijk ingrediënt - ingrediënt responsable	Aanwezig t.g.v. mogelijke ongewilde kruisbesmetting Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire
Glutenhoudende granen (1) Céréales contenant du gluten (2)	nee/ non		ja/oui
Schaaldieren Crustacés	nee/ non		ja/oui
Eieren Oeufs	nee/ non		ja/oui
Vis Poissons	nee/ non		ja/oui
Aardnoten Arachides	nee/ non		nee/non
Soja Soja	nee/ non		ja/oui
Melk, uitgezonderd lactose Lait, exclusif lactose	nee/ non		ja/oui
Lactose Lactose	nee/ non		ja/oui
Schaalvruchten (3) Fruits à coques (4)	nee/ non		nee/non
Selderij Céleri	nee/ non		ja/oui
Mosterd Moutarde	nee/ non		ja/oui
Sesamzaad Graines de sésame	nee/ non		ja/oui
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg exprimés en SO ₂	nee/ non		nee/non
Lupine en producten op basis van lupine Lupin	nee/ non		ja/oui
Weekdieren Mollusques	nee/ non		ja/oui

(1) tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

(2) blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

(3) amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

(4) amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

6. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN
6. CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

6.1 Houdbaarheid 6.1 Durée de conservation (DC)	Eenheid	Minimum	Maximum
Houdbaarheid bij levering DC après livraison	Dagen Jours	45	/
Temperatuur bij aankomst Température à la livraison	° C	0 °C	7 °C
Temperatuur van bewaren Température de conservation	° C	0 °C	4 °C

6.2 Aanduiding van de houdbaarheid 6.2 Indication de la durée de conservation		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v. Mention de la date de péremption j.m.a.	dag / maand / jaar jour / mois / année	Voorbeeld / Exemple: 20-05-2010
Houdbaarheidsaanduiding op Mention de la date de péremption	consumenteneenheid / unité consommateur	

7. PRODUCTKENMERKEN
7. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Micro-organisme	Target	Tolerance	Use by date / Best before date
Aëroob psychotroof kiemgetal Germes aérobies psychrotrophes	3×10^5	3×10^6	3×10^7
Melkzuurbacteriën Lactobacilles	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Gisten Levures	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Schimmels Moisissures	3×10^2	3×10^3	Geen zichtbare schimmelvorming Pas de formation de moisissure visible
Enterobacteriaceae	3×10^2	3×10^3	NVT N/A
E. coli	< 50	3×10^2	3×10^3
Salmonellae spp.	Afwezigheid in 25g Absence en 25 g		
Listeria monocytogenes	Afwezigheid in 25 g Absence en 25 g	< 100/g	100

8. KENMERKEN VERPAKKING EN AANLEVERINGSCONDITIONS
8. CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE ET LES CONDITIONS DE LIVRAISON

8.1 Verpakking 8.1 Emballage				
omschrijving / description	L (mm)	B (mm)	H (mm)	Tarra (g)
Pot / Barquette	170	240	240	197
Secundaire verpakking				NVT
8.2 Secundaire verpakking 8.2 Emballage secondaire				
niveau	omschrijving			
2	Krat	aantal primaire verpakkingen per secundaire verpakking: nombre d'emballages primaires par emballage secondaire:		NVT
3	Euro Pallet	max aantal secundaire verpakkingen per laag: nombre maximum d'emballages secondaires par couche:		15
		max aantal lagen per pallet: nombre maximum de couches par palette:		5

9. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID
9. DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

10. UPDATES
10. MISES À JOUR

Opgesteld door:	Kwaliteit	Versiedatum:	24/10/2023
-----------------	-----------	--------------	------------

Etabli par:

Qualité

Date de version:

27/10/2020