

| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

be food.

TF/FT: Kip hawai salade 6 x 150g

1. Productinformatie Information produit

| | |
|---|---|
| Commerciële benaming Nom commercial | Kip hawai salade Salade poulet hawai |
| Wettelijke benaming Nom légal | Bereide smeersalade op basis van kip en ananas Salade tartinable préparée à base de poulet et ananas |
| Productbeschrijving Description du produit | Een salade met stukjes kip en ananas in een licht cocktailsausje Une salade avec des morceaux de poulet et d'ananas dans une sauce cocktail légère |
| Merk / Marque | - |
| Productiesite | Brugge |
| Contactpersoon | Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10 |
| Artikelnummer numéro d'article | 2015395 |
| Intrastatcode Code intrastat | 16023290 |
| Erkenningsnummer Numéro d'agrément | B 1093 |
| EAN CU | 5414268149145 |
| EAN TU | 05414268150042 |

| | |
|--------------------------|-----------|
| Vegetarisch / Végétarien | NEE (NON) |
| Vegan | NEE (NON) |
| Nutriscore | D |



| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

be food.

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: kippenvlees 41%, koolzaadolie, ananas 14% water, suiker, kippenbouillon (water, gemodificeerd zetmeel, zout, maltodextrine, aroma (bevat EI, SOJA, MELK), weipermeaat (MELK), gistextract, suiker, groentenpoeder, uiextract, kruiden- en specerijenextract, zonnebloemolie, kleurstof: E100, antioxidant: E392), zout, tomatenconcentraat, azijn, EIgeel, paprikaconcentraat, kippengelatine, Brandy, voedingszuur: E575, MOSTERD (water, MOSTERDzaden, azijn, zout, specerijen), whisky, specerijextract, gemodificeerd zetmeel, voedingsvezel, glucose siroop, zonnebloemolie, MELKeiwit, zuurteregelaar: E262, E330, stabilisators: E412, E415, conserveermiddel: E202, E211. Kan sporen bevatten van gluten, selderij, sesam, vis, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: viande de poulet 41%, huile de colza, ananas 14%, eau, sucre, bouillon de poulet (eau, amidon modifié, maltodextrine, arôme (contient d'OEUF, SOJA, LAIT), perméat de LAIT, extrait de levure, sucre, poudre de légumes, extrait d'oignon, extrait d'herbes et d'épices, huile de tournesol, colorant: E100, antioxydant: E392), sel, concentré de tomates, vinaigre, jaune d'OEUF, concentré de piment, gélatine de poulet, Brandy, acidifiant: E575, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices), extrait d'épices, amidon modifié, fibre alimentaire, sirop de glucose, huile de tournesol, protéine de LAIT, régulateur d'acidité: E262, E330, stabilisateurs: E412, E415, conservateurs: E202, E211. Peut contenir des traces de gluten, céleri, sésame, poisson, crustacés et mollusques.



| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

| | |
|---|----------|
| Energie (Kj) | 1170 kJ |
| Energie (Kcal) | 279 kcal |
| Vetten Matières grasses | 22,6 g |
| Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés | 1,9 g |
| Koolhydraten Glucides | 8,3 g |
| Waarvan suiker Dont sucres | 7,1 g |
| Vezels Fibres | 0,3 g |
| Eiwitten Protéines | 10,4 g |
| Zout Sel | 1,14 g |

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

| | |
|---|-----------|
| Opslagtemperatuur: Température de conservation: | 0-4°C |
| Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison | 14 dagen |
| Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice | NEE (NON) |
| Gepasteuriseerd Pasteurisé | NEE (NON) |

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

| | |
|---|----------|
| Kant en klaar: prêt à l'emploi: | JA (OUI) |
| Bereidingswijze: Méthode de préparation: | - |

| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

| | | |
|--|--------------------|---|
| | Smaak Goût | Typisch Typique |
| | Geur Odeur | Typisch Typique |
| | Kleur Couleur | Roze, geel Rose, jaune |
| | Textuur Texture | Malse stukjes kip en ananas in een viskeuze saus. Morceaux de poulet tendres et d'ananas dans une sauce visqueuse. |

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

| | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Nettogewicht Poids net | 0.150 kg e | |
| Primaire verpakking Emballage primaire | Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage | Potje + deksel Pot + couvercle |
| | Materiaal Matériel | APET |
| | Afmetingen (mm) Les dimensions (mm) | 118x91x58 |
| | Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g) | 13 |

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.

| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales | - | Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque | - |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés | - | Selderij en producten op basis van selderij Célieri et produits à base de céleri | - |
| Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs | + | Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard | + |
| Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson | - | Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame | - |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides | - | Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂ | - |
| Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja | + | Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins | - |
| Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose | + | Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques | - |

| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

| | Doel Cible | Tolerantie tolérance | Vervaldatum date d'expiration |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------------|
| Aerobic (psychotrophic) count | 3×10^4 | 3×10^5 | 3×10^6 |
| Lactic acid bacteria | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^7 |
| Yeasts | 3×10^3 | 3×10^4 | 3×10^5 |
| Moulds | 3×10^2 | 3×10^3 | No visible mould formation |
| Enterobacteriaceae | 3×10^2 | 3×10^3 | Not applicable |
| E. coli | <10 | <50 | <50 |
| Salmonella spp. | Absence in 25 g | | |
| Listeria monocytogenes | Absence in 25g | Absence in x g or <100/g | 100 |

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :
Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

| | |
|---------|------------|
| Datum: | 26-11-2024 |
| Versie: | 1 |

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

| | |
|--------------------------------------|--|
| E-mail | info@befoodnv.be |
| Website | www.befoodnv.be |
| Bedrijfsleider chef d' entreprise | Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be |
| Productiesite Brugge | Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10 |
| Productiesite Herk-de-Stad | I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18 |
| Productiesite Kuurne | Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71 |