

Datum:	26-11-2024
Versie:	1

TF/FT: Gerookte forelsalade 6x150g

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Gerookte forelsalade Salade de truite fumée
Wettelijke benaming Nom légal	Smeersalade op basis van gerookte forel, vis en foreleieren Salade à tartiner à base de truite fumée, poisson et oeufs de truite
Productbeschrijving Description du produit	Salade op basis van mayonaise met gerookte forel, foreleieren en witte wijn. Salade à base de mayonnaise avec truite fumée, oeufs de truite et vin blanc
Merk / Marque	-
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	2015396
Intrastatcode Code intrastat	16042090
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	VE 1093
EAN CU	5414268149220
EAN TU	05414268150059

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

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: koolzaadolie 41%, gerookte forel 24% (FOREL, zout), VIS 20%, water, EIGEEL, foreleieren 1% (FORELeieren, zout), witte wijn 1%, azijn, MOSTERD, zout, suiker, natuurlijk kruiden- en specerijenextract, dille, peper, stabilisators: E412, E415, zuurteregelaar: E330, conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van gluten, melk, soja, sesam, selderij, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: huile de colza 41%, truite fumée 24% (TRUITE, sel), POISSON 20%, eau, jaune d'OEUF, oeufs de truite 1% (oeufs de TRUITE, sel), vin blanc 1%, vinaigre, MOUTARDE, sel, sucre, extrait naturel d'herbes et d'épices, aneth, poivre, stabilisants: E412, E415, correcteur d'acidité: E330, conservateur: E202. Peut contenir des traces de gluten, lait, soja, sésame, céleri, crustacés et mollusques.

Datum:	26-11-2024
Versie:	1

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

Energie (Kj)	1786 kJ
Energie (Kcal)	427 kcal
Vetten Matières grasses	43.2g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	3.4g
Koolhydraten Glucides	0.5g
Waarvan suiker Dont sucres	0.3g
Vezels Fibres	<0.1g
Eiwitten Protéines	10.1g
Zout Sel	1.27g

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/jours
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	Frisse geur Odeur fraîche
	Kleur Couleur	Wit Blanc
	Textuur Texture	Fijne stukjes vis in een viskeuze saus Fins morceaux de poisson 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	-	Zwaveldioxide 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

