

Datum:	26-11-2024
Versie:	1

## TF/FT: Tonijnsalade 6x150g

### 1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Tonijnsalade Salade au thon
Wettelijke benaming Nom légal	Smeersalade op basis van tonijn en gekookte eieren in een geëmulgeerde saus Salade à tartiner à base de thon et d'oeufs durs dans une sauce émulsionnée
Productbeschrijving Description du produit	Salade met uitgelekte tonijn met eitjes in mayonaise Salade au thon égoutté avec des oeufs dans une mayonnaise
Merk / Marque	-
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	2015401
Intrastatcode Code intrastat	16042070
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	VE 1093
EAN CU	5414268149206
EAN TU	05414268150103

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

### 2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: TONIJN 49%, koolzaadolie, EI 13,7%, water, EIGEEL, azijn, MOSTERD, zout, suiker, groentenbouillon, natuurlijk kruiden- en specerijenextract, peper, stabilisators: E412, E415, conserveermiddelen: E202, E211, voedingszuren: E260, E330, E575. Kan sporen bevatten van gluten, soja, selderij, sesam, melk, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: THON 49%, huile de colza, OEUF 13,7%, eau, jaune d'OEUF, vinaigre, MOUTARDE, sel, sucre, bouillon de légumes, extrait d'herbes et épices, poivre, stabilisants: E412, E415, conservateurs: E202, E211, acidifiants: E260, E330, E575. Peut contenir des traces de gluten, soja, céleri, sésame, lait, crustacés et mollusques.

Datum:	26-11-2024
Versie:	1

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

Energie (Kj)	1398 kJ
Energie (Kcal)	334 kcal
Vetten Matières grasses	31.0g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	2.5g
Koolhydraten Glucides	0.4g
Waarvan suiker Dont sucres	0.4g
Vezels Fibres	<0.1g
Eiwitten Protéines	13.4g
Zout Sel	1.74g

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

[FOTO]	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Frisse geur Frais
	Kleur Couleur	Wit Blanc
	Textuur Texture	Fijne stukjes tonijn en ei in een viskeuze saus Pièces de thon et d'oeuf dans une sauce visqueuse

## 7. Verpakkingsmateriaal Emballage

<b>Nettogewicht</b> Poids net	<b>0.150 kg e</b>	
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)

<b>Glutenbevattende granen</b> (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	<b>Schaalvruchten</b> (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten <b>Fruits à coque</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	-	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij <b>Célieri</b> et produits à base de céleri	-
<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren <b>Œufs</b> et produits à base de Œufs	+	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd <b>Moutarde</b> et produits à base de moutard	+
<b>Vis</b> en producten op basis van vis <b>Poisson</b> et produits à base de poisson	+	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad <b>Graines de sésame</b> et produits à base de Graines de sésame	-
<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten <b>Arachides</b> et produits à base de arachides	-	<b>Zwaveloxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	-
<b>Soja</b> en producten op basis van soja <b>Soja</b> et produits à base de soja	-	<b>Lupine</b> en producten op basis van lupine <b>Lupins</b> et produits à base de lupins	-
<b>Melk</b> en producten op basis van melk Inclusief <b>lactose</b> <b>Lait</b> et produits à base de lait Y compris le <b>lactose</b>	-	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdieren <b>Mollusques</b> 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	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^6$
Lactic acid bacteria	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Yeasts	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
Moulds	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	No visible mould formation
Enterobacteriaceae	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	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	<a href="mailto:info@befoodnv.be">info@befoodnv.be</a>
Website	<a href="http://www.befoodnv.be">www.befoodnv.be</a>
Bedrijfsleider chef d' entreprise	Bart Favril: <a href="mailto:b.favril@befoodnv.be">b.favril@befoodnv.be</a> Dorothy Deseure: <a href="mailto:d.deseure@befoodnv.be">d.deseure@befoodnv.be</a>
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