	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 1 / 6

Datum: 06-08-2020

PRODUCTNAAM:

Tagliatelle ham-kaassaus

INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:

63311100

INGREDIËNTEN:

Gekookte tagliatelle 33% (water, harde **TARWE**griesmeel, **EIEREN**, spinazie), halfvolle **MELK**, ham 10% (varkensvlees, water, zout, dextrose, aroma, stabilisator: trifosfosfaten, antioxidanten: natriumascorbaat, conserveermiddelen: natriumnitriet), **KAAS** 9%, water, champignons, **ROOM**, **TARWE**bloem, gemodificeerd zetmeel, zonnebloemolie, **BOTER**, zout, specerijen.

ALLERGENEN:

Bevat: gluten, eieren, melk (incl. lactose).

Geproduceerd in een bedrijf waar volgende allergenen verwerkt worden: gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut), schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk (incl. lactose), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij, mosterd, sesamzaad, sulfieten en weekdieren.

GEWICHT:

500g e

HOUDBAARHEID:

15 maanden na productiedatum.

BEWAARINSTRUCTIES:

Indien diepgevroren: product bewaren bij min. -18°C tot de aangegeven houdbaarheidsdatum. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Indien ontdooid of verpakking open: product bewaren in de koelkast (max. 4°C) gedurende max. 3 dagen.

Indien warm: product onmiddellijk consumeren.


MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:

Categorie: 1E (BBD) – part 3

Zie GMP 13-03-W-01- Bacteriologische normen eindproducten.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 2 / 6

Categorie is bepaald volgens de microbiologische richtlijnen van Universiteit Gent 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

VOEDINGSWAARDEN:

	100 g	500 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	582	2908	35
Energie (kcal)	139	694	35
Vetten (g)	6,1	30,5	44
waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,3	16,5	83
Koolhydraten (g)	13,1	65,5	25
waarvan suikers (g)	1,9	9,5	11
Vezels (g)	0,5	2,5	/
Eiwitten (g)	7,6	38,0	76
Natrium (g)	0,23	1,17	49
Zout (g)	0,58	2,91	49

(*) = portie.

1 portie(s) per verkoopseenheid.

(**) RI = Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal).

De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen iets afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

BEREIDINGSADVIES:

In de microgolfoven:

Haal de folie van het schaalpje. Warm de bevroren maaltijden, met gebruik van een stolp, gedurende 9 tot 10 minuten op bij 750 Watt. Voeg eventueel een scheutje room toe en roer om. Schep over in een serveerschaal.

Serveertip: peterselie, bieslook.

Een microgolfoven kan variëren. Indien u merkt dat het gerecht nog niet volledig gaar is, verwarm het dan een extra minuut.


Opgepast: het paperboard schaalpje nooit verwarmen op een temperatuur hoger dan 220°C en niet onder de grill plaatsen.

METAALDETECTIE:

Ja

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 01
	Technische fiche	Datum 05/08/2019
		Pag. 3 / 6

GMO / IONISATIE:

Dit product hoeft niet als GMO gelabeld te worden in overeenstemming met de wetgevingen 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product alsook zijn grondstoffen werden niet onderworpen aan ionisatie.

CERTIFICATEN:

IFS

ACS

VERPAKKING:

De verpakking van het product voldoet aan verordeningen 10/2011, 1935/2004 en 2023/2006 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Primaire verpakking: kartonnen schaal

Secundaire verpakking (productlabel: etui, etiket): etiket

Tertiaire verpakking: afmetingen omkarton (LxBxH) in mm: 346 x 179 x 118

Aantal stuks / karton: 6

Aantal kartons / europallet: 108

Pallethoogte: < 1,85m

EAN code product: 5410953994847

EAN code omkarton: 5410953331116


Geldigheid specificatie:

Onder voorbehoud, deze specificatie is gebaseerd op de huidige leveranciers specificaties.

Delimeal behoudt het voorrecht deze specificatie aan te passen tot de definitieve afsluiting van het contract.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 4 / 6

NOM DU PRODUIT:

Tagliatelle sauce jambon fromage

NUMERO INTERNE DELIMEAL:

63311100

INGREDIENTS:

Tagliatelle cuite 33% (eau, semoule de **BLÉ** dur, **ŒUF**, épinard), **LAIT** demi écrémé, jambon 10% (viande de porc, eau, sel, dextrose, arôme, stabilisateur: triphosphates, antioxydants: ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), **FROMAGE** 9%, eau, champignons, **CRÈME**, farine de **BLÉ**, amidon modifié, huile de tournesol, **BEURRE**, sel, épices.

ALLERGENES:

Contient: du gluten, des œufs, du lait (incl. lactose).

Produit dans une entreprise où sont traités les allergènes suivants: céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites et mollusques.

POIDS:

500g e

DATE DE PEREMPTION:

15 mois après la date de production.

CONSEIL DE CONSERVATION:

Si le produit est congelé: conserver à min. -18°C jusqu'à la date de péremption mentionnée. Ne pas recongeler après décongélation.

Si le produit est décongelé ou l'emballage est ouvert: conserver au frigo (max. 4°C) pendant max. 3 jours.


Si le produit est chaud: consommer immédiatement.

VALEURS MICROBIOLOGIQUES:

Catégorie : 1E (BBD) – part 3

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 5 / 6

Voir GMP 13-03-W-01- Normes bactériologique des produits finis.

La catégorie est déterminée selon les directives microbiologiques de l'Université de Gand 'Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food (Febr 2018)'

VALEURS NUTRITIONNELLES:

	100 g	500 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	582	2908	35
Energie (kcal)	139	694	35
Matières grasses (g)	6,1	30,5	44
dont acides gras saturés (g)	3,3	16,5	83
Carbohydrates (g)	13,1	65,5	25
dont sucres (g)	1,9	9,5	11
Fibres alimentaires (g)	0,5	2,5	/
Protéines (g)	7,6	38,0	76
Sodium (g)	0,23	1,17	49
Sel (g)	0,58	2,91	49

(*) = portion.

1 portion(s) par unité de vente.

(**) RI = Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

Les valeurs indiquées sont des moyennes calculées, qui peuvent être légèrement différentes en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

PRÉPARATION:

Au four à micro-ondes:

Enlever le film protecteur de la barquette. Chauffer, à l'aide d'une cloche le repas congelé pendant 9 à 10 minutes à 750 Watt. Ajouter éventuellement un peu de crème et remuer. Servir.

Suggestion de présentation: persil, ciboulette.

Un four à micro-ondes peut varier. Si vous remarquez que votre repas n'est pas tout à fait cuit, réchauffez-le de nouveau une minute.


Attention: ne jamais exposer la barquette paperboard à des températures supérieures à 220°C et ne pas mettre sous le gril.

DETECTION DE METAUX:

Oui

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-15	Rev. 00
	Specification	Datum 06/07/2015
		Pag. 6 / 6

OGM / IONISATION:

Ce produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit ainsi que les matières premières qui le composent ne sont pas soumis à ionisation.

CERTIFICATS:

IFS

ACS

EMBALLAGE:

L'emballage du produit est conforme aux règlements 10/2011, 1935/2004 et 2023/2006 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Emballage primaire: barquette en carton

Emballage secondaire (étiquetage: étui, étiquette): étiquette

Emballage tertiaire: dimensions carton (LxLxH) en mm: 346 x 179 x 118

Nombre de pièces / carton: 6

Cartons / palette: 108

Hauteur des palettes: < 1,85m

Code EAN du produit: 5410953994847

Code EAN du carton: 5410953331116

Validité de la spécification :

Sous réserve, cette spécification est basée sur les spécifications de nos fournisseurs actuels.

Delimeal se réserve le droit d'adapter cette spécification jusqu'à la clôture définitive du contrat.

Opgesteld	
Valerie Mackelbergh	

Goedgekeurd	
Nele Willem	