

# PRODUCTSPECIFICATIE

Datum:	22-02-2018
Versie:	1.3

**Product:** Salade aang.selderkool de lux 1pers

**Artikelnr:** 20700061

## Bedrijfsgegevens:

Excellent AGF  
Polluxstraat 33  
5047 RA Tilburg  
Tel: 013-7200210  
Fax: 013-7200211



## Ingrediënten declaratie:

spitskool (50%), saladesaus (20%),  
winterwortel (20%), uien rood (10%),

### SALADE SAUS

plantaardige olie (raap), water, suiker, gemodificeerd  
aardappelzetmeel, scharrelEigeel, azijn, zout, anti-oxidant:  
citroenzuur; verdikkingsmiddelen: guargom, xanthaangom;  
conserveermiddel: kaliumsorbaat; aroma, zoetstoffen: sacharine,  
sucralose

## Land van Herkomst:

Nederland,

## LeDa lijst

Allergeen; Recept zonder (Z); Recept met (M); Recept Kan Bevatten (K); Recept Onbekend (O)

Tarwe	Z	Pistachenoten	Z
Rogge	Z	Macademianoten	Z
Gerst	Z	Noten	Z
Haver	Z	Selderij	Z
Spelt	Z	Mosterd	Z
Kamut	Z	Sesamzaad	Z
Gluten	Z	Zwaveldioxide en sulfieten	Z 0,0 mg/kg
Schaaldieren	Z	Lupine	Z
Ei	M	Weekdieren	Z
Aardnoten (pinda's)	Z	Vis	Z
Soja	Z		
Koemelk ++ lactose	Z 0,0 mg/kg		
Amandelen	Z		

# PRODUCTSPECIFICATIE

Hazelnoten	Z		
Walnoten	Z		
Cashewnoten	Z		
Pecannoten	Z		
Paranoten	Z		

## **Voedingswaarden per 100g (NEVO tabel):**

energie	495,1	KJ	enkelvoudig onverz vet	0,0	g
energie	119,3	Kcal	meervoudig onverz vet	0,0	g
eiwitten	1,9	g	verzadigd vet	0,8	g
koolhydraten	6,1	g	natrium	119,7	mg
suikers	4,4	g	zout	0,3	g
vet totaal	9,7	g	voedingsvezels	1,9	g

## **Microbiologische waarden (einde THT):**

Salmonella:	afwezig in 25 gram
E-Coli:	<1000 kve/gram
E-Coli: 2 uit 5	tussen 100 en <1000 cfu/g
Entrobacteriën:	max 100.000 kve/gram
Listeria monocytogenes:	max 100 kve/gram
Melkzuurbacteriën:	max 10.000.000 kve/gram

## **GMO verklaring:**

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van alle relevante EEG richtlijnen (EEG nr. 1829/2003 en 1830/2003) met betrekking tot GMO etikettering.

Bij de productie van het product worden geen Genetisch Gemodificeerde Organismen gebruikt als bedoeld in EU verordening 2001/18.

Ook de gebruikte grondstoffen voor het vervaardigen van het product zijn niet-GMO volgens verordening 2001/18. De producten zijn traceerbaar als niet-GMO en hoeven dus niet als GMO geëtiketteerd te worden.

## **Chemische waarden:**

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van verordening EG 1881/2006

## **Verpakkingsmethode:**

- APET cup in CBL krat

## **Opslagcondities:**

Opslag temperatuur: <7° C

Temp bij aankomst: <7° C

# PRODUCTSPECIFICATIE

## houdbaarheid:

THT: 5 dagen

## Bereidingsadvies:

Direct te consumeren,