

Bedrijf	Eurofresh NV.		
Adres	Dorpsstraat 14	Contactpersoon	Robbie Wils
Postcode & Plaats	3950 Bocholt (BE)	Telefoonnummer	003289469380

Artikelnummer	69033
Barcode	5420053744518
Benaming NL	EF HERO BASIS PROVENCAALS 2,5KG
Benaming FR	EF HERO BASE PROVENCALE 2,5KG
Gewicht	2500 g
Omschrijving/Description	Basis dressing voor rauwkostsalade / Vinaigrette de base pour salade de crudités.
Uitzicht/Aspect visuel	Rode geëmulgeerde saus met stukjes groenten en fruit / Sauce rouge émulsionnée aux morceaux de légumes et de fruits.
Organoleptische kenmerken/Qualités organoleptiques	Typische geur / Odeur typique

Ingrediënten/Ingrédients	
Ingrediënten	Olie (32%), water, ananas, wortel (bevat: SELDER), EIGEEL , suiker, rode bietensap, tomaatconcentraat, azijn, citroensap (bevat: SULFIET), parmezaan (MELK), zetmelen (TARWE), gemod. zetmeel, appel, maltodextrinepoeder, zout, bewaarmiddel (E202,E270), specerijen, kruiden, verdikkingsmiddel (E412,E415), paprikaconcentraat.
Ingrédients	Huile (32%), eau, ananas, carotte (cont.: CELERIE), JAUNE D'OEUF , sucre, jus de betterave rouge, concentré de tomate, vinaigre, jus de citron (cont.: SULFITE), parmesan (LAIT), amidons (BLÉ), amidon mod., pommes, poudre maltodextrine, sel, conservateur (E202,E270), épices, herbes, épaississant (E412,E415), concentré de paprika.

Voedingswaarde/Valeur nutritive per/par 100 gr	
Energie/Energy	399kcal 1694 kJ
Eiwit/Protéines	1.40 gr
Koolhydraten/Hydrates de carbone	8.80 gr
Waarvan suikers/dont sucres	7.20 gr
Vetten/Matières grasses	39.30 gr
Waarvan verzadigd/ dont saturées	9.20 gr
Waarvan niet verzadigd/Dont non saturé	24.1 gr
Zout/Sel	0.62 gr
Vezels/Fibres	0.3 gr

Fysiochemische parameters/Paramètres physico-chimiques	
Ph	<5.50
T°-Behandeling/Traitement thermique	Neen/Non
Metaaldetectie/Détection métaux	Ja/Oui
Roken/Fumée	Neen/Non
Bestraling/Irradiation	Neen/Non

Bacteriologische normen/Birles bactériologique				
Karakteristieken/Caractéristiques	Datum productie/Date de production		Datum THT/Date DLC	
	Streefwaarde/Objectif	Maximum	Streefwaarde/Objectif	Maximum
Totaal aëroob kiemgetal Flore totale mésophile	50.000	500.000	5.000.000	10.000.000
E. coli (fecale coliformen) E. coli (Colif. Thermotol)	<10	10	50	1.000
Melkzuurbacteriën Bactéries lactiques	5.000	50.000	50.000	100.000
Staphylococcus aureus Staphylocoques dorées	100	500	1.000	5.000
Salmonella Salmonelles	afwezig/25g. Absent/25g.	afwezig/25g. Absent/25g.	afwezig/25g. Absent/25g.	afwezig/25g. Absent/25g.
Sulfietreducerende anaëroben Anaérobies sulfitoréducteurs	<10	10	50	100
Listeria monocytogenes Listéria monocytogenes	afwezig/25g. Absent/25g.	<10 kve/g <10 cfu/g	afwezig/25g. Absent/25g.	<100 kve/g <100 cfu/g
Gisten & schimmels Levures & moisissures	500	1.000	1.000	5.000

Allergenen/Allergènes		
1.	Glutenbevattende granen / Céréales contenant du gluten	<20ppm
1.1	Tarwe / Froment	+
1.2	Rogge / Seigle	-
2.	Melk / lait	+
2.1	Lactose / Lactose	-
3.	Eieren / Oeufs	+
4.	Soja / Soja	-
4.1	Soja-lecithine / Lécithine de soja	-
5.	Schaaldieren / Crustacés	-
6.	Vis / Poisson	-
7.	Aardnoten (pinda's) / Cacahouètes	-
8.	Noten (incl. kastanjes) / Noix (incl. marron)	-
9.	Selderij / Céleri	+
10.	Mosterd /Moutarde	-
11.	Sesamzaad / Grains de sésame	-
12.	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tem E228) / Sulfite et dioxyde de soufre (E220 jusq'au E228)	+
13.	Lupine/ Lupins	-
14.	Weekdieren / Mollusques	-
15.	Cacao / Cacao	-
16.	Kippenvlees / Viande de poulet	-
17.	Peulvruchten / Légumineuses	-
18.	Koriander / Coriandre	-
19.	Maïs / Maïs	+
20.	Rundsvlees / Viande de boeuf	-
21.	Varkensvlees / Viande de porc	-
22.	Wortel / Carottes	+
23.	Glutaminaat (E620 tem E625) / Glutamate (E620 jusq'au E625)	-

Allergenen (alba) -lijst (vet : verplichte declaratie + : aanwezig - : afwezig x : mogelijk residuen aanwezig) Allergènes liste (alba) (en gras: indication de présence obligatoire + : présent - : absent x : résidu possible)

*Geen declaratieplicht, concentratie <20ppm. Glutenvrij. Uitvoeringsverordening (EG) Nr 828/2014

*Aucune exigence de déclaration, concentration <20ppm. Sans gluten. Règlement d'Exécution (UE) Nr. 828/2014

GMO verklaring / Déclaration OGM
<input type="checkbox"/> Vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier)
<input type="checkbox"/> Exempte d'OGM (déclaration fournisseur)

Irradiatie-verklaring / Déclaration Irradiation

- Product niet bestraald en vrij van bestraalde ingrediënten (volgens verklaring leverancier)
 Produit n'est pas irradié et exempté d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

Opslagcondities / Conditions d stockage:

Temperatuur / Température 2°C - 7°C

Houdbaarheid (dagen) / Conservation (jours)

Min. na productie Val. Min. Après fabrication	90
Min. bij aanlevering Val. Min. Moment livraison	15

Verpakking / Emballage

- Verpakking voldoet aan Verordening 1935/2004 - 10/2011 inzake contact met voedingsmiddelen
 Emballage est conforme Règlement (CE) No 1935/2004 - 10/2011 sur contact avec des denrées alimentaires

Verpakking / Emballage	2.5 kg
Samenstelling / Composition	PP
Lengte / Longueur (mm)	Ø199
Breedte / Largeur (mm)	
Hoogte / Hauteur (mm)	143
Tarra (g)	120
Stuks / Pièces	
Netto gewicht / Poids Net (ml/kg)	2.5

Etikettering / Etiquetage

Opbouw lotnummer	dd/mm/ijij (dag/maand/jaar)
Codage numéro de lot	ij/mm/aa (jour/mois/année)

Land van herkomst (grondstoffen) - Pays d'origine (matières premières)

Koolzaadolie / Huile de colza	EU
Tonijn / Thon	MG
Eieren / Oeufs	BE
Eigeel / Jaune d'oeuf	EU
Zetmelen / Amidons mod.	EU
Zout / Sel	EU
Peper / Poivre	ID
Azijn / Vinaigre	BE
Conserveemiddel / Agent de conservation	NL