

1. PRODUCT IDENTIFICATIE - IDENTIFICATION PRODUIT	
Artikelnummer(s) producent N°(s) article producteur	EF031638
Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale	EF POKEBOWLRIJST GEKOOKT DV 2KG
Netto gewicht - Poids net	2000g
EAN	5420053703164

2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER - IDENTITE DU FOURNISSEUR	
Naam - Nom	Robbie Wils
Productie adres - Adresse production	Dorpsstraat 14, 3950 Bocholt
Facturatie adres - Adresse facturation	Dorpsstraat 14, 3950 Bocholt
Telefoonnummer - Numéro de téléphone	+32 89 46 93 80
BTW-nummer - Numéro TVA	BE0451.065.539
Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid - Emergency contact lié à la sécurité alimentaire	
Naam - Nom	Robbie Wils
Tel 24/24 - 7/7	+32 485669376
E-mail	robbie@eurofresh.be
Functie - Fonction	Zaakvoerder

3. INGREDIËNTENLIJST (declaratie volgens Richtlijn, Verordening 1169/2011/EG) - LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration d'après Directive et Règlement 1169/2011/CE)	
Ingrediënten: Gegaarde rijst 94,34% (water, rijst), Rijstazijn 5,66% (invertsuikerstroop, natuurazijn, sake kasu azijn, zout, water, smaakversterker (E621))	
Ingrédients: Riz cuit 94,34% (eau, riz), Vinaigre de riz 5,66% (sirop de sucre inverti, vinaigre naturel, vinaigre de saké kasu, sel, eau, exhausteur de goût (E621))	

4. GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) - OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après le Règlement (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)	
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003 Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003	Ja-Oui

5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES - LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES		
Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening 1169/2011) Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés (d'après le règlement 1169/2011)		
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN Présent comme ingrédient OUI / NON
Gluten	Gluten	NEEN/NON
Schaaldieren	Crustacés	NEEN/NON
Eieren	OEufs	NEEN/NON
Vis	Poissons	NEEN/NON
Aardnoten	Arachides	NEEN/NON
Soja	Soja	NEEN/NON
Melk, (inclusief lactose)	Lait (inclus lactose)	NEEN/NON
Noten	Noix	NEEN/NON
Selderij	Céleri	NEEN/NON
Mosterd	Moutarde	NEEN/NON
Sesamzaad	Graines de sésame	NEEN/NON
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ₂	NEEN/NON
Lupine	Lupin	NEEN/NON
Weekdieren	Mollusques	NEEN/NON

"Dit product is geproduceerd in een atelier waar ook gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, weekdieren en sulfiet worden verwerkt"

"Ce produit est fabriqué dans une atelier où gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait, noix, céleri, moutarde, sésame, mollusques et sulfites sont traités."

6. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING 1999/2/EC INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION 1999/2/EC	
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling. Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation.	JA/OUI
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en) SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)	

7. VOEDINGSWAARDEN (volgens Verordening 1169/2011/EEG) berekend VALEURS NUTRITIVES (d'après le Règlement 1169/2011/CEE) calculées			
Omschrijving voedingswaarden Description valeurs nutritives		Eenheid unité	Product zoals verkocht Produit tel que vendu
			gemiddeld per 100gr en moyenne par 100gr
Energie	Énergie	kj	552,77
			kcal
Totale vetten	Matières grasses	gr	0,19
waarvan verzadigde vetzuren	Dont acides grasses saturés	gr	0,01
Koolhydraten	Glucides	gr	25,66
waarvan suikers	Dont sucres	gr	1,96
Voedingsvezels	Fibres alimentaires	gr	0,66
Eiwitten	Protéines	gr	2,28
Zout	Sel	gr	0,48

8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES					
8.1 Houdbaarheid Conservation		Eenheden Unités	Verpakking Emballage	Minimum	
Houdbaarheid bij levering	Date limite de conservation à la livraison	Dagen/jours		270	
Bewaringstemperatuur	Température de conservation	°C		-21°C	-18°C
Houdbaarheid na ontdooiing	Date limite de conservation après décongelation	Dagen/jours		7	
Bewaringstemperatuur na ontdooiing	Température de conservation après décongelation	°C		2°C	4°C

Verpakt onder beschermende atmosfeer - Emballe sous atmosphère protectrice	NEEN/NON
---	----------

8.3 Aanduiding van het lotnummer Indication du numéro de lot			
Lotaanduiding Mention du lot	Eigen productielotnummer/No. de lot production interne		
	aa-bbbb-cccc-cc-ddddd	Voorbeeld Exemple	04-2024-1234567-12345
Lotaanduiding op Indication du lot sur	Verkoopseenheid/Unité de vente	Manier van aanbrengen Manière de l'indiquer	Etiket/Etiquette

9. PRODUCTKENMERKEN - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
9.1 Verpakking Emballage	<p>De producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 + nr.2023/2006 + nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.</p> <p>Les produits sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 + n° 2023/2006 + n° 10/2011 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.</p>

Micro-organisme		m Doelstelling Objectif	T (tolerantie) (tolerance)	THT DDM
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	Germes totales aérobies psychrotrophes	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Melkzuurbacteriën	Bactéries lactiques	3×10^2	3×10^3	3×10^7
E-coli	E-coli	< 10	< 50	< 50
Coagulase positieve Staphylococcen	Staphylocoques à coagulase positives	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Bacillus cereus	Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Sulfiet reducerende clostridia	Clostridies réductrices de sulfites	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Salmonellae spp.	Salmonelles spp.	Afwezig in 25g / absent dans 25g		
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g / absent dans 25g	Afwezig in 25g / absent dans 25g	100
Gisten	Levures	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	Moisissures	3×10^2	3×10^3	Geen zichtbare schimmel/ pas visible

10. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDINGSWIJZE MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

Haal de eenheden uit de omdoos en laat ontdooien gedurende 24 uren bij een temperatuur tussen 2°C – 4°C
Retirer les unités de la boîte extérieure et les laisser décongeler pendant 24 heures à une température comprise entre 2°C et 4°C

11. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven 1333/2008 EG, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

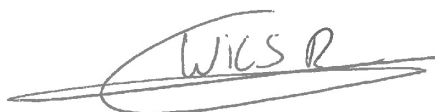
Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs 1333/2008 EG, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

Ondertekend door Euro Fresh NV
Datum: 02-01-2025



Robbie Wils
Zaakvoerder