

## Product specificatie

MFU: 3362 [5] - SFU: 9507 [9] - TPS: 9107 [14]

De informatie in deze specificatie wordt regelmatig bijgewerkt. Ter Beke kan niet aansprakelijk gesteld worden voor afwijkingen die voortkomen uit vroegere versies van deze specificatie.

### Productidentificatie

<b>Ref. Ter Beke</b>	01.75.425.0097
<b>Verkoopsbenaming</b>	Tagliatelli Provenzale - Tagliatelle Provençale
	Tagl Provenc 3.2kg Vamos
<b>Wettelijke Productbenaming</b>	Bereid Gerecht - Tagliatelli
<b>Merknaam</b>	Vamos
<b>Identificatiemerk</b>	BE - B198 - EG
<b>Gewicht</b>	3,2 kg
<b>Afmetingen</b>	
<b>Lengte</b>	6,5 cm
<b>Breedte</b>	38,8 cm
<b>Hoogte</b>	29,7 cm
<b>EAN13</b>	5413848088072
<b>GTIN</b>	15413848088079

### Houdbaarheid en opslagvoorwaarden

<b>Verpakkingsvoorwaarde</b>	Verpakt onder beschermende atmosfeer
<b>Houdbaarheidstemperatuur</b>	Bewaren bij maximum 4°C
<b>Houdbaarheidsaanduiding</b>	Te gebruiken tot
<b>Min. commerciële houdbaarheid</b>	17 Dagen

## Ingrediëntenlijst

Deze ingrediëntenlijst werd opgesteld volgens onze kennis en begrip van de relevante etiketteringswetgeving. De allergie-informatie heeft enkel betrekking op de wettelijk verplicht te declareren allergenen.

Ingrediënten: gekookte tagliatelli (29%) (griesmeel van harde TARWE, water, E1-eiwit, koolzaadolie, zout), gedeeltelijk afgeroomde MELK, varkensvlees (11%), tomaten, gegrilde groenten (courgettes, aubergines, rode en gele paprika's, uien, zonnebloemolie, kruiden en specerijen), KAAS, tomatenconcentraat, wortelen, gefrituurde aubergines (aubergines, zonnebloemolie), plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), gemodificeerd maïszetmeel, TARWEbloem, kruiden en specerijen, zout, knoflook, aroma's, zetmeel, LACTOSE.

## Voedingswaarden

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Energie</b>	123		kcal
<b>Energie</b>	513		kJ

	Per 100g	Per serv.eenh.	
<b>Vet</b>	5,9		g
<b>waarvan</b>			
<b>Verzadigd</b>	2.7		g
<b>Koolhydraten</b>	11,5		g
<b>waarvan</b>			
<b>Suikers</b>	2.6		g
<b>Vezels</b>	2.6		g
<b>Eiwitten</b>	5.9		g
<b>Natrium</b>	0.32		g
<b>Equivalent in zout</b>	0.80		g

## Microbiologische eigenschappen

### Begin houdbaarheid/Einde van het productieproces

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	Y	1000/g	10 000/g	5	2	
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	

<b>Enterobacteriën</b>	Y	10/g	100/g	5	2	
<b>Coliformen</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	N	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	N	-	neg./25g			(4)
<b>Staphylococcus aureus</b>	N	10/g	100/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Campylobacter jejuni</b>	N	-	neg./25g			(5)

#### Einde houdbaarheid

	QCP	m (GMP)	M (Limit)	n	c	
<b>Totaal aëroob kiemgetal</b>	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(1)
<b>Melkzuurbacteriën</b>	Y	1000 000/g	10 000 000/g	5	2	(2)
<b>Escherichia coli</b>	Y	-	10/g			
<b>Gisten en schimmels</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
<b>Sulfietreducerende clostridia</b>	Y	10 000/g	100 000/g	5	2	
<b>Salmonella</b>	Y	-	neg./25g			
<b>Listeria monocytogenes</b>	Y	-	100.g			
<b>Staphylococcus aureus</b>	Y	100/g	1000/g	5	2	
<b>Clostridium perfringens</b>	N	100/g	1000/g	5	2	
<b>Bacillus cereus</b>	Y	10 000/g	100 000g	5	2	(3)
<b>Campylobacter jejuni</b>	Y	-	neg./25g			(5)

## Verklarende nota

- (1) Wanneer het totaal aëroob (psychrotroof) kiemgetal op einde houdbaarheid  $10E+6/g$  overschrijdt, mag het product enkel worden afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat
- (2) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid  $M = 10E+7/g$  overschrijdt, mag het product slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (3)  $M = 10E+5/g$  is enkel van toepassing of psychrotrofe stammen van *B. cereus* (die minder potentieel hebben als intoxicant). In alle andere gevallen is  $M = 10E+4/g$  van toepassing.
- (4) Een andere Limiet (M) dan "neg./25g" kan toegepast worden indien kan aangetoond worden dat *L.monocytogenes* niet uitgroeit tot meer dan 100/g op het einde van de houdbaarheid, rekening houdend met de intrinsieke en extrinsieke kenmerken van het product evenals realistische houdbaarheidscondities.
- (5) Enkel van toepassing op gevogelte producten.

## Vreemde voorwerpen detectie

	Methode	Detectie limiet (mm sferisch)
IJzer	X-stralen detectie na verpakken	2
Glas	X-stralen detectie na verpakken	3
Steen	X-stralen detectie na verpakken	4.762

## GGO en bestraling

Het product, noch delen ervan, is onderworpen aan GGO etikettering en werd niet doorstraald.

## Gebruiksaanwijzingen

### Instructies voor opwarmen

	Tijd (min)	Temperatuur / Energie		Commentaar
Klassieke oven	25	200	°C	for a portion (400g)
Microgolfoven	5	750	W	for a portion (400g)

Traditionele oven: oven voorverwarmen tot de aangegeven temperatuur - verwijder plastic verpakking - plaats het product in het midden van de voorverwarmde oven - verwarm gedurende de aangegeven tijd.

Microgolfoven: verwijder de plastic verpakking. Plaats de inhoud op een bord geschikt voor de microgolfoven en dek het af. Plaats het bord in het midden van de microgolfoven en verwarm volgens de aangeduide tijd en temperatuur. Consulteer indien nodig de handleiding van uw microgolfoven.

**Verpakking**

Secundaire verpakking	Box
Eenheden/doos	1
Pallet	EURO 80x120 HOUT PALLET
Lagen/pallet	12
Dozen/laag	8
Dozen/pallet	96