

| 1. PRODUCT IDENTIFICATIE | |
|--------------------------------|--|
| ARTIKELNUMMER | 0270732 |
| PRODUCT | preiwit fijn 2,5 kg |
| SAMENSTELLING | prei(100%) |
| SNIT | Fijn gesneden |
| HOUDBAARHEID | Productiedatum + 7 dagen bij bewaring 0-4°C |
| AARD VAN DE VERPAKKING | Atmosferisch |
| GEWICHT PER EENHEIDSVERPAKKING | 2,500 KG |
| AANVULLENDE INFORMATIE | |
| GMO STATUS | In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van GGO's. |
| INCIDENTEN | Indien er zich incidenten in het bedrijf voordoen, zal Allgro u onmiddellijk ervan in kennis stellen. |
| CHEMISCHE CONTAMINANTEN | Voldoet aan wetgeving EU Verordening 1881/2006 - EU Verordening 396/2005 |

| 2. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN | |
|----------------------------------|--|
|----------------------------------|--|

CAT 5D : (Gewassen) versneden groenten (IV de gamma) (ready-to-eat of ready-to-cook)

Bron: Richtwaarden en praktische methoden voor de bepaling van de houdbaarheidsdatum in de etikettering volgens het laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering: Vakgroep Voedselveiligheid & -kwaliteit - Bio-ingenieurswetenschappen -UGent - juli 2010.

Bij de interpretatie van de voorgestelde richtwaarden en normen moet steeds rekening gehouden worden met de meetonzekerheid (hier 0.5 log) van de microbiologische bepaling, die moet gekend zijn bij het (geaccrediteerd) labo die de bepalingen uitvoert.

Uit de routinematige uitgevoerde microbiologische monitoring van bepaalde producten is gebleken dat deze van nature een aanzienlijke microflora bevatten. Daarom werd besloten om bepaalde waarden met een log te verhogen. We doen momenteel onderzoek om deze hogere aantallen te kunnen reduceren.

| | Tolerantie | Te gebruiken tot |
|---|-----------------|------------------------------|
| Psychrotrofe melkzuurbacteriën (a) | 10 ⁵ | 10 ⁸ |
| Gisten | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Schimmels | 10 ⁴ | Geen visuele schimmelvorming |
| E.coli (1) (b) | 10 ³ | 10 ³ |
| Coagulase positieve staphylococcen | 10 ³ | 10 ³ |
| Salmonella spp. (2) (b) (c) | Afw. in 25 G | Afw. in 25 G |
| Listeria monocytogenes (b) (3) | Afw. in 0,01 G | 10 ² |
| E.coli O157:H7 | Afw. in 25 G | Afw. in 25 G |

- (a) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ / g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
- (b) Wetgeving enkel van toepassing indien 'kant-en-klaar' levensmiddel.
- (c) Indien het een groente betreft die specifiek bestemd is om verhit te worden voor consumptie (bv. wokgroenten, soepgroenten,...), dient deze norm beschouwd te worden als een procesparameter en kan er niet afgekeurd worden.
- (1) Wettelijke basis voor E.coli: EU Verordening 2073/2005: proceshygiëncriteria categorie 2.5.1 'voorgesneden groenten kant-en-klaar'.
- (2) Wettelijke basis voor Salmonella spp.: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.19 'voorgesneden groenten kant-en-klaar'.
- (3) Wettelijke basis voor Listeria monocytogenes: EU Verordening 2073/2005: voedselveiligheidscriteria categorie 1.2 en 1.3 (= kant-en-klaar levensmiddel)

| 3. NUTRITIONELE SAMENSTELLING | | |
|-------------------------------|--|--|
|-------------------------------|--|--|

| Voedingswaarden | Eenheid | Gemiddelde voedingswaarden / 100 gram (via berekening) |
|----------------------------|---------|--|
| Energetische waarde | kcal | 39,000 |
| Energetische waarde | Kj | 164,000 |
| Eiwitten | g | 1,000 |
| Koolhydraten | g | 8,800 |
| waarvan suikers | g | 8,600 |
| waarvan zetmeel | g | 0,200 |
| Vetten | g | 0,000 |

| | | |
|--------------------------|----|--------|
| waarvan verzadigd | g | 0,000 |
| waarvan mono-onverzadigd | g | 0,000 |
| waarvan poly-onverzadigd | g | 0,000 |
| waarvan cholesterol | mg | 0,000 |
| Voedingsvezels | g | 3,100 |
| Vitamine A | µg | 18,000 |
| Vitamine B1 + B2 | mg | 0,170 |
| Vitamine C | mg | 10,000 |
| Natrium | mg | 8,000 |
| Calcium | mg | 31,000 |
| Ijzer | mg | 0,500 |

4. LIJST VAN BESTANDDELEN IVM DIEET/ALLERGIE (LeDa-lijst v2.0 - 2011)

4.1 Wettelijke Allergenen

| LeDa Code | GS1 Code | Allergeen | Recept zonder (Z) | Recept met (M) | Kan Bevatten (K) | Onbekend (O) |
|-----------|----------|---|-------------------|----------------|------------------|--------------|
| 1.1 | UW | TARWE | Z | | | |
| 1.2 | NR | ROGGE | Z | | | |
| 1.3 | GB | GERST | Z | | | |
| 1.4 | GO | HAVER | Z | | | |
| 1.5 | GS | SPELT | Z | | | |
| 1.6 | GK | KAMUT | Z | | | |
| 1 | AW | GLUTEN | Z | | | |
| 2.0 | AC | SCHAALDIEREN | Z | | | |
| 3.0 | AE | EI | Z | | | |
| 4.0 | AF | VIS | Z | | | |
| 5.0 | AP | AARDNOTEN (pinda's) | Z | | | |
| 6.0 | AY | SOJA | Z | | | |
| 7.0 | AM | MELK | Z | | | |
| 8.1 | SA | Amandelen | Z | | | |
| 8.2 | SH | Hazelenoten | Z | | | |
| 8.3 | SW | Walnoten | Z | | | |
| 8.4 | SC | Cashewnoten | Z | | | |
| 8.5 | SP | Pecannoten | Z | | | |
| 8.6 | SR | Paranoten | Z | | | |
| 8.7 | ST | Pistachenoten | Z | | | |
| 8.8 | SM | Macademianoten | Z | | | |
| 8 | AN | NOTEN (schaalvruchten) | Z | | | |
| 9.0 | BC | SELDERIJ | | | K | |
| 10.0 | BM | MOSTERD | Z | | | |
| 11.0 | AS | SESAM | Z | | | |
| 12.0 | AU | Zwavel dioxide en SULFIETEN (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10ml/l, uitgedrukt als SO2 | Z | | | |
| 13.0 | NL | LUPINE | Z | | | |
| 14.0 | UM | WEEKDIEREN | Z | | | |

4.2 Aanvullende allergenen

| LeDa Code | GS1 Code | Allergeen | Recept zonder (Z) | Recept met (M) | Kan Bevatten (K) | Onbekend (O) |
|-----------|----------|-----------------------|-------------------|----------------|------------------|--------------|
| 20.0 | ML | LACTOSE | Z | | | |
| 21.0 | NC | CACAO | Z | | | |
| 22.0 | MG | GLUTAMAAT (E620-E625) | Z | | | |

| | | | | | | |
|------|----|--------------|---|--|---|--|
| 23.0 | MK | KIP | Z | | | |
| 24.0 | NK | KORIANDER | Z | | | |
| 25.0 | NM | MAIS | | | K | |
| 26.0 | NP | PEULVRUCHTEN | | | K | |
| 27.0 | MC | RUNDsvlees | Z | | | |
| 28.0 | MP | VARKENsvlees | Z | | | |
| 29.0 | NW | WORTEL | | | K | |

5. METAAL DETECTIE

| | | |
|-----------|----|------|
| Ferro | MM | 4 |
| Non Ferro | MM | 4 |
| RVS | MM | 5,50 |

6. GEGEVENS BEDRIJF

| | |
|---------|---------------------------------------|
| Naam | Allgro NV |
| Adres | Polbroek 124 9520 Sint-Lievens-Houtem |
| Tel. | 09/360.83.48 |
| Telefax | 09/360.83.50 |
| URL | www.allgro.be |

Kwaliteitsmanager : Maarten De Jonghe - 09/360.83.48 - maarten@allgro.be

Gedelegeerd Bestuurder : Marleen De Tant - 09/360.83.48 - marleen@allgro.be

Gedelegeerd Bestuurder : Paul De Meyer - 09/360.83.48 - paul@allgro.be

7. FOTO

