

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
ARTIKELNUMMER	0300732
PRODUCT	<b>selder groen fijn gesneden 2,5 kg</b>
SAMENSTELLING	<b>groene SELDER(100%)</b>
SNIT	Fijn gesneden
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 7 dagen bij bewaring 0-4°C
AARD VAN DE VERPAKKING	Beschermende atmosfeer
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
<b>Psychrotrofe melkzuurbacteriën ( a )</b>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>8</sup>
<b>Gisten</b>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Schimmels</b>	10 <sup>4</sup>	Geen visuele schimmelvorming
<b>E.coli ( 1 ) ( b )</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Coagulase positieve staphylococcen</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Salmonella spp. ( 2 ) ( b ) ( c )</b>	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
<b>Listeria monocytogenes ( b ) ( 3 )</b>	Afw. in 0,01 G	10 <sup>2</sup>
<b>E.coli O157:H7</b>	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G

( a ) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10<sup>7</sup> / 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)
<b>Energetische waarde</b>	kcal	33,000
<b>Energetische waarde</b>	Kj	140,000
<b>Eiwitten</b>	g	37,000
<b>Koolhydraten</b>	g	7,700
<b>waarvan suikers</b>	g	7,500
<b>waarvan zetmeel</b>	g	0,200
<b>Vetten</b>	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	1,600
Vitamine A	µg	5,000
Vitamine B1 + B2	mg	0,140
Vitamine C	mg	3,000
Natrium	mg	139,000
Calcium	mg	50,000
Ijzer	mg	0,100

**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	HAYER	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		M		
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

