

1. PRODUCT IDENTIFICATIE	
ARTIKELNUMMER	4500230
PRODUCT	aardappelsalade per 1 kg
SAMENSTELLING	aardappelen(85%), Vinaigrette met bieslook vast(zonnebloemolie, water, Elgeel, azijn, suiker, zout, MOSTERD (azijn, mosterdzaden, zout, curcuma), natuurlijk extract (citroensap, peper, paprika), zetmeel), afwerking peterselie
SNIT	
HOUDBAARHEID	Productiedatum + 8 dagen bij bewaring 0-4°C
AARD VAN DE VERPAKKING	Atmosferisch
GEWICHT PER EENHEIDVERPAKKING	1,000 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 7A : Geëmulgeerde of niet geëmulgeerde sauzen gemengd met rauwe ingrediënten (pH 4 tot 5,5).  
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 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelvorming
E.coli	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Coagulase positieve staphylococcen	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp.	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Listeria monocytogenes ( 1 )	Afw. in 0,01 G	10 <sup>2</sup>
E.coli O157:H7	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Bacillus cereus ( b )	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

( 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 ) Op tolerantie volgens advies 10/2012 FAVV

( 1 ) 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	164,884
Energetische waarde	Kj	684,424
Eiwitten	g	1,718
Koolhydraten	g	13,609
waarvan suikers	g	0,911
waarvan zetmeel	g	12,970
Vetten	g	11,193
waarvan verzadigd	g	1,374
waarvan mono-onverzadigd	g	2,223

waarvan poly-onverzadigd	g	7,372
waarvan cholesterol	mg	5,733
Voedingsvezels	g	1,891
Vitamine A	µg	1,700
Vitamine B1 + B2	mg	0,136
Vitamine C	mg	14,450
Natrium	mg	178,575
Calcium	mg	3,412
Ijzer	mg	0,427

**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			K	
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			K	
2.0	AC	SCHAALDIEREN			K	
3.0	AE	EI		M		
4.0	AF	VIS			K	
5.0	AP	AARDNOTEN (pinda's)			K	
6.0	AY	SOJA			K	
7.0	AM	MELK			K	
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelenoten			K	
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)			K	
9.0	BC	SELDERIJ			K	
10.0	BM	MOSTERD		M		
11.0	AS	SESAM			K	
12.0	AU	Zwaveldioxide 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			K	
21.0	NC	CACAO	Z			
22.0	MG	GLUTAMAAT (E620-E625)	Z			
23.0	MK	KIP			K	
24.0	NK	KORIANDER			K	

25.0	NM	MAIS				K
26.0	NP	PEULVRUCHTEN				K
27.0	MC	RUNDsvlees		Z		
28.0	MP	VARKENsvlees				K
29.0	NW	WORTEL				K

### 5. METAAL DETECTIE

Ferro	MM	4
Non Ferro	MM	4
RVS	MM	5

### 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

