


BVBA Delitas Nederwijk Oost 288 B-9400 Ninove Tel 0032 (0)53 78 60 48 info@delitas.be BE 0422.455.883	FM054	
	Eindproductspecificatie	

A.	PRODUCTNAAM:	Kip Mayo salade
	Receptnr.:	300
	Product ref nr. :	30010/30017/30027/30029/30032

B. PRODUCTGEGEVENS:

Productomschrijving:	Geëmulgeerde saus gemengd met kippenvlees
Ingrediëntendeclaratie:	Kip 43%, raapzaadolie, Ei, water, maltodextrine, Elgeel, dextrose, azijn, zout, gemodificeerd aardappelzetmeel, verdikkingsmiddelen (xanthaangom, guarpitmeel), conserveermiddelen (E202, E211), voedingszuur (melkzuur, citroenzuur), smaakversterkers (E621, E627, E631), glucosestroop, aroma, kleurstof (bèta-caroteen), kruiden en specerijen (EI - SOJA - MELK-SELDERIJ), zoetstoffen (cyclamaat, sacharine)
Gebruiksdoel:	Eetwaren

C. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN:

Kleur:	Wit
Geur:	Kip
Smaak:	typische kip mayo smaak
Consistentie:	Elastisch, smeerbaar

D. OPSLAGCONDITIES:

Koeltemperatuur:	0 - 4°C.
Houdbaarheid:	35 dagen na productie - min 21 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C.

E. AANLEVERINGSCONDITIES:

Verpakking:	Kunststof potten. Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004
Omverpakking:	Kunststof bakken
Pallet /kooi /kar:	Euro pallet
Aanleveringstemperatuur:	0 tot 4°C.


F. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS:

Parameter (in kve/gram)	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Psychotrofe melkzuurbacteriën	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Gisten	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Niet visueel
Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Nvt
E. coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Coagulase positieve Staphylococcen	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp. (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (/25 gram)	Afwezig	Afwezig	10 <sup>2</sup>

G. VOEDINGSWAARDETABLEL:

Energetische waarde	1316	KJ / 100 g
	316	kcal / 100 g
Vetten	28,62	g / 100 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,45	g / 100 g
Koolhydraten	4,84	g / 100 g
waarvan suikers	0,24	g / 100 g
Eiwitten	9,85	g / 100 g
Zout	1,90	g / 100 g

Versie: 2	Datum: 17 februari 2017	Paginanummer: 1
-----------	-------------------------	-----------------

BVBA Delitas Nederwijk Oost 288 B-9400 Ninove Tel 0032 (0)53 78 60 48 info@delitas.be BE 0422.455.883	FM054	
	Eindproductspecificatie	

G. ALLERGENENINFORMATIE:

	+	-	?
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen (tarwe zoals spelt en khorasantarwe, rogge, gerst, haver of hybride soorten)			x
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren			x
Eieren en producten op basis van eieren	x		
Vis en producten op basis van vis			x
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		x	
Soya en producten op basis van soya	x		
Melk en producten op basis van melk	x		
Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten		x	
Selderij en producten op basis van selderij	x		
Mosterd en producten op basis van mosterd			x
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		x	
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>		x	
Lupines en producten op basis van lupines		x	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		x	

'+' = aanwezig als ingrediënt.

'-' = afwezig als ingrediënt.

'?' = gemaakt in een bedrijf waar ook ... worden verwerkt.

Op basis v/d huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GGO vrij en niet bestraald. Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief en niet bindend.

H. ALGEMEEN:

De producten voldoen aan alle regelgeving die op de desbetreffende producten van toepassing is.

Het product is vrij van:

\* residuen van reinigings- en desinfecteermiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;

\* residuen van diergeneesmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;

\* residuen van bestrijdingsmiddelen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden;


\* productvreemde voorwerpen;

\* pathogenen en hun toxinen in gehalten die schadelijk zijn voor de volksgezondheid en die wettelijke normen overschrijden.

I.

Datum:	25/10/2023
Naam:	De Geyndt David

Versie: 2	Datum: 17 februari 2017	Paginnummer: 2
-----------	-------------------------	----------------

BVBA Delitas Nederwijk Oost 288 B-9400 Ninove Tel 0032 (0)53 78 60 48 info@delitas.be BE 0422.455.883	FM054	
	Spécification du produit	

A.	NOM DU PRODUIT :	Poulet Mayo
	Recette n°.	300
	Produit ref no. :	30010/30017/30027/30029/30032

B. DONNEES DE PRODUIT :

Description du produit :	Sauce émulsionnée mélangée avec poulet
Déclaration d'ingrédients :	Poulet 43%, huile de colza, OEUF, eau, maltodextrine, jaune d'OEUF, dextrose, vinaigre, sel, amidon de pomme de terre modifié, épaississants (gomme xanthane, gomme guar), conservateurs (E202, E211), acide alimentaire (acide lactique, acide citrique), exhausteur de goût (E621, E627, E631), sirop de glucose, arôme, colorant (bêta-carotène), herbes et épices (OEUF - SOJA - LAIT - CELERI), édulcorants (cyclamate, sacharine).
Utilisation prévue :	Edibles

C. QUALITES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur :	Blanc
Parfum :	Poulet
Goût :	typiquement poulet mayo
Texture :	à tartiner

D. CONDITIONS DE STOCKAGE :

Température de refroidissement :	0 - 4°C.
Durée de conservation :	35 jours après production- min 21 jours à la livraison ; dans l'emballage original scellé et réfrigérés jusqu'à 0-4°C.

E. CONDITIONS DE LIVRAISON :

Emballage :	Pots en plastique. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont adaptés pour l'emballage alimentaire. Réglementation européenne 1935/2004
Emballage secondaire :	Bacs en plastique
Palette /cage /charette :	Euro palette
Température :	0 jusqu'à 4°C.


F. DONNEES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètre (cfu/gramme)	But	Tolérance	DLC
Germes aérobies psychrotrophes totaux	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Bactéries lactiques psychrotrophes	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>
Levures	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Moisissures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Pas visuellement
Enterobacteriaceae	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Inapplicable
E. coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Staphylocoques coagulase positive	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp. (/25 gramme)	Absent	Absent	Absent
Listeria monocytogenes (/25 gramme)	Absent	Absent	10 <sup>2</sup>

G. DECLARATION NUTRITIONELLE :

Energie	1316	KJ / 100 g
	316	kcal / 100 g
Graisses	28,62	g / 100 g
dont acides gras saturés	2,45	g / 100 g
Glucides	4,84	g / 100 g
dont sucres	0,24	g / 100 g
Protéines	9,85	g / 100 g
Sel	1,90	g / 100 g

Versie: 2	Datum: 17 februari 2017	Paginnummer: 1
-----------	-------------------------	----------------

BVBA Delitas Nederwijk Oost 288 B-9400 Ninove Tel 0032 (0)53 78 60 48 info@delitas.be BE 0422.455.883	FM054	
	Spécification du produit	

G. INFORMATION DES ALLERGENES :

	+	-	?
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (blé comme épeautre et blé de Khorasan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées)			x
Crustacés et produits à base de crustacés			x
Oeufs et produits à base d' oeufs	x		
Poissons et produits à base de poissons			x
Arachides et produits à base d' arachides		x	
Soja et produits à base de soja	x		
Lait et produits à base de lait	x		
Fruits à coque et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland)		x	
Céleri et produits à base de céleri	x		
Moutarde et produits à base de moutarde			x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total		x	
Lupin et produits à base de lupin		x	
Mollusques et produits à base de mollusques		x	

'+' = présent comme ingrédient.

'-' = absent comme ingrédient.

'?' = fabriqué dans une usine ou ... seront traitées

Selon les informations des fournisseurs les ingrédients utilisés sont non OGM et non irradiés. Cette information est basée sur nos connaissances actuelles, est seulement à titre informatif et on n' est pas lié par celle-ci.

H. GENERAL :

Les produits sont conformes à toutes les législations qui s'appliquent aux produits en question.

Le produit est libre de

\* résidues de produits de nettoyage et désinfection en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales ;

\* résidues de médicaments vétérinaires en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales ;

\* résidues de pesticides en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales ;

\* objets étranges ;

\* agents pathogènes et leurs toxines en concentrations qui sont nuisibles pour la santé humaine et qui dépassent les normes légales.

Date:	25/10/2023
Nom:	David De Geyndt

Versie: 2	Datum: 17 februari 2017	Paginanummer: 2
-----------	-------------------------	-----------------



|



|