

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

be food.

TF/FT: Tongrolletjes op Oostendse wijze 2,5 Kg COOKKING

1. Productinformatie Information produit

Commerciële benaming Nom commercial	Tongrolletjes op Oostendse wijze Rouleaux de limande à l'Ostendaise
Wettelijke benaming Nom légal	Scharrolletjes op Oostendse wijze Rouleaux de limande à l'Ostendaise
Productbeschrijving Description du produit	Tongrolletjes in een roomsaus met garnaltjes en champignons. Rouleaux de limande dans une sauce à la crème avec crevettes et champignons.
Merk / Marque	COOKKING
Productiesite	Brugge
Contactpersoon	Elodie Duquesnoy quality@befoodnv.be +32(0)50 55 00 10
Artikelnummer numéro d'article	700201
Intrastatcode Code intrastat	16042090
Erkenningsnummer Numéro d'agrément	VE 1093
EAN CU	5414268020222
EAN TU	05414268020222

Vegetarisch / Végétarien	NEE (NON)
Vegan	NEE (NON)
Nutriscore	C

2. Ingrediëntendeclaratie Déclaration d'ingrédients

Ingrediënten: SCHARrol 37%, water, room (ROOM, stabilisator: E407), MELK, champignon 3%, roze garnalen 3% (GARNALEN, zout, zuurteregelaar: E331, kleurstof: E160a, conserveermiddel: E223), grijze garnalen 3% (GARNALEN, zout, voedingszuur: E330, E270, conserveermiddel: E210), wite wijn, gemodificeerd zetmeel, zout, maltodextrine, VISbouillon, raapzaadolie, zetmeel, kruiden en specerijen, gistextract, VISpoeder, groentenextract, GARNAAlextractpoeder, citroensappoeder, kruiden- en specerijenextract (SELDERIJ), suiker, zonnebloemolie, dextrose, lookpoeder, gelatine, stabilisator: E451, zuurteregelaar: E270, E575, antioxidant: E392. Kan sporen bevatten van gluten, ei, mosterd, sesam, soja, weekdieren

Ingrédients: rouleaux de LIMANDE 37%, eau, crème (CRÈME, stabilisant: E407), LAIT, champignon 3%, crevettes roses 3% (CREVETTES, sel, correcteur d'acidité: E331, colorant: E160a, conservateur: E223), crevettes grises 3% (CREVETTES, sel, acidifiant: E330, E270, conservateur: E210), vin blanc, amidon modifié, sel, maltodextrine, FUMET DE POISSON, huile de colza, amidon, herbes et épices, extrait de levure, poudre de POISSON, extrait végétal, extrait de CREVETTES en poudre, jus de citron en poudre, extrait d'herbes et d'épices (CÉLERI), sucre, huile de tournesol, dextrose, poudre d'ail, gélatine, stabilisant: E451, correcteur d'acidité: E270, E575, antioxydant: E392. Peut contenir des traces de gluten, œuf, moutarde, sésame, soja, mollusques



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

be food.

3. Voedingswaarden (per 100g) Valeurs nutritionnelles (par 100g)

Energie (Kj)	411 kJ
Energie (Kcal)	98 kcal
Vetten Matières grasses	5,2 g
Waarvan verzadigde vetten Dont Acides gras saturés	3,3 g
Koolhydraten Glucides	3,0 g
Waarvan suiker Dont sucres	0,9 g
Vezels Fibres	0,1 g
Eiwitten Protéines	9,8 g
Zout Sel	0,83 g

De voedingswaarden zijn gebaseerd op berekening aan de hand productspecificaties van de leveranciers en literatuur.

Les valeurs nutritionnelles sont calculées avec ces données dans les fiches techniques du fournisseur et des valeurs théoriques.

4. Opslag en houdbaarheid Stockage et conservation

Opslagtemperatuur: Température de conservation:	Koel bewaren (0-4°C) Conserver au frais (0-4°C)
Minimale houdbaarheid bij levering Durée de vie minimale à la livraison	26 dagen/jours
Verpakt onder beschermende atmosfeer Conditionné sous atmosphère protectrice	NEE (NON)
Gepasteuriseerd Pasteurisé	JA (OUI)

5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding Mode d'emploi / préparation

Kant en klaar: prêt à l'emploi:	NEE (NON)
Bereidingswijze: Méthode de préparation:	Microgolf: Prik gaatjes in de folie en verwarm 20 minuten op 750W. Four à micro-ondes: Percez des trous dans le film et rechauffez pendant 20 minutes à 750W.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

be food.

6. Organoleptische eigenschappen Caractéristiques organoleptiques

	Smaak Goût	Typisch Typique
	Geur Odeur	Typisch Typique
	Kleur Couleur	Beige Beige
	Textuur Texture	Gekookte scharrolletjes in een viskeuze saus. Rouleaux de limande cuites dans une sauce visqueuse.

7. Verpakkingsmateriaal Emballage

Nettogewicht Poids net	2,5 kg e	
Primaire verpakking Emballage primaire	Verpakkingsonderdelen Composants d'emballage	Schaal + folie Barquette + film
	Materiaal Matériel	PPC + 20µm OPA/60µm cPP w antifog
	Afmetingen (mm) Les dimensions (mm)	308x240x50
	Verpakkingsgewicht (g) Poids d'emballage (g)	66

Het lotnummer is opgenomen in de EAN-128. Deze code wordt afzonderlijk op de verpakking weergegeven en omvat naast het lotnummer eveneens de houdbaarheidsdatum en de EAN-13.

Le n° de lot peut être retrouvé dans le code bar (EAN 128) qui se trouve sur l'emballage, ainsi que la date limite de consommation et le code bar EAN 13.



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

8. Allergeneninformatie Informations d'allergènes

+ = aanwezig/ présence - = afwezig/ absence

Verplichte vermeldingen volgens richtlijn 2003/89/EG + wijziging richtlijn 2006/142/EG
Des mention obligatoire comme la Directive 2003/89/EG (2006/142/EG)

Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de ces céréales	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de fruits à coque	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustacés et produits à base de crustacés	+	Selderij en producten op basis van selderij Céleri et produits à base de céleri	+
Eieren en producten op basis van eieren Œufs et produits à base de Œufs		Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutard	-
Vis en producten op basis van vis Poisson et produits à base de poisson	+	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Graines de sésame et produits à base de Graines de sésame	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base de arachides	-	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	-
Soja en producten op basis van soja Soja et produits à base de soja	-	Lupine en producten op basis van lupine Lupins et produits à base de lupins	-
Melk en producten op basis van melk Inclusief lactose Lait et produits à base de lait Y compris le lactose	+	Weekdieren en producten op basis van weekdieren Mollusques et produits à base de mollusques	-

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

9. Microbiologische richtwaarden Spécifications microbiologiques

	Doel Cible	Tolerantie tolérance	Vervaldatum date d'expiration
Aerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Anaerobic (psychotrophic) count	3×10^3	3×10^4	3×10^6
Lactic acid bacteria	3×10^1	3×10^2	3×10^2
Enterobacteriaceae	<10	<50	Not applicable
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Absence in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g		

De microbiologische analyses worden uitgevoerd volgens de criteria van het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de Universiteit Gent. De analyses zijn geaccrediteerd door BELAC.

Les analyses microbiologiques sont effectuées selon les critères du Laboratoire de microbiologie alimentaire et de conservation de l'Université de Gand. Les analyses sont accréditées par BELAC.

10. Etiketinformatie Etiquetage

Elke verpakking wordt apart voorzien van een etiket. Hierop worden weergegeven :

Sur chaque produit une étiquette est mise avec :

- Naam product
Le nom de produit
- Ingrediënten
L'ingrédients
- Houdbaarheid
La date limite de consommation
- Bewaarvoorschriften
Conseils de conservation
- Inhoud of gewicht
La contenance
- EAN-13 code
- Gegevens Be Food!

Datum:	14-10-2024
Versie:	2

be food.

11. Vreemde delen en chemische contaminatie Éléments étrangers et contamination chimique

Het product is vrij van vreemde delen en chemische contaminatie zoals:

Le produit ne contient pas de particules étrangères et de contaminations chimiques telles que:

- Glas, plastic, hout, insecten, ... ;
Verre, plastique, bois, insectes, ... ;
- Zware metalen;
Métal ferro, métal non ferro ;
- Pesticiden;
Résidus de pesticides;
- Chemicaliën;
Résidus de chimiques;
- Mycotoxines;
- PCB's, dioxine.

12. GGO informatie Information OGM

Het product is GGO negatief. Het bevat geen ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Le produit est OGM négative. Il ne contient pas d'ingrédients venant d'OGM, ni de cultures ou dérivés.

13. Gegevens Be Food / Coordonnées de Be Food

E-mail	info@befoodnv.be
Website	www.befoodnv.be
Bedrijfsleider chef d'entreprise	Bart Favril: b.favril@befoodnv.be Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be
Productiesite Brugge	Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge +32 50 55 00 10
Productiesite Herk-de-Stad	I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad +32 13 55 31 18
Productiesite Kuurne	Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne +32 56 18 50 71



Monnikenwerve 119-121 | B-8000 Brugge
t. +32 (0)50 55 00 10 | f. +32 (0)50 55 05 20 | www.befoodnv.be | info@befoodnv.be