| | |
|---|---|
| Datum: | 29-12-2025 |
| Versie: | 1 |

# TF/FT: Muhammara 0,60 Kg OHMYTAPAS

## 1. Productinformatie
**Information produit**

| | |
|---|---|
| Commerciële benaming<br>Nom commercial | Muhammara<br>Muhammara |
| Wettelijke benaming<br>Nom légal | Dip op basis van gegrilde paprika<br>Dip à base de poivron grillé |
| Productbeschrijving<br>Description du produit | Heerlijke Oosterse dip met gegrilde paprika, look, olijfolie, gerookt paprikapoeder, munt en zonnebloempitten.<br>Délicieux dip venant du Moyen-Orient à base de poivrons grillés, d'ail, d'huile d'olive, de poudre de poivrons fumés, de la menthe et de graines de tournesol. |
| Merk / Marque | OHMYTAPAS |
| Productiesite | Brugge |
| Contactpersoon | Elodie Duquesnoy<br>quality@befoodnv.be<br>+32(0)50 55 00 10 |
| Artikelnummer<br>numéro d'article | 703130 |
| Intrastatcode<br>Code intrastat | 20059950 |
| Erkenningsnummer<br>Numéro d' agrément | - |
| EAN CU | 5414268116383 |
| EAN TU | 05414268116383 |

| | |
|---|---|
| Vegetarisch / Végétarien | JA (OUI) |
| Vegan | JA (OUI) |
| Nutriscore | - |

## 2. Ingrediëntendeclaratie
**Déclaration d'ingredients**

Ingrediënten: paprika 44%, water, tomatenconcentraat, zonnebloempitten 9%, olijfolie, zonnebloemolie, suiker, gemodificeerd zetmeel, knoflook, kruiden en specerijen, zout, paprikapoeder, natuurlijk granaatappelaroma, granaatappelsap, voedingszuur: E300, E330, E334, kleurstof: E163, conserveermiddel: E202. Kan sporen bevatten van gluten, ei, melk, mosterd, soja, sesam, selderij, schaal- en weekdieren.

Ingrédients: poivron 44%, eau, concentré de tomates, graines de tournesol 9%, huile d'olive, huile de tournesol, sucre, amidon modifié, ail, herbes et épices, sel, poudre de paprika, arôme naturel de grenade, jus de grenade, acidifiants: E300, E330, E334, colorant: E163, conservateur: E202. Peut contenir des traces de gluten, oeuf, lait, moutarde, soja, sésame, céleri, crustacés et mollusques.

| | |
|---|---|
| Datum: | 29-12-2025 |
| Versie: | 1 |

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

| | |
|---|---|
| Energie (Kj)<br>Energie (Kcal) | 731 kJ<br>176 kcal |
| Vetten<br>Matières grasses | 12,7 g |
| Waarvan verzadigde vetten<br>Dont Acides gras saturés | 1,5 g |
| Koolhydraten<br>Glucides | 10,8 g |
| Waarvan suiker<br>Dont sucres | 6,9 g |
| Vezels<br>Fibres | 2,8 g |
| Eiwitten<br>Protéines | 3,5 g |
| Zout<br>Sel | 0,88 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:<br>Température de conservation: | 0-4°C |
| Minimale houdbaarheid bij levering<br>Durée de vie minimale à la livraison | 18 dagen/jours |
| Verpakt onder beschermende atmosfeer<br>Conditionné sous atmosphère protectrice | NEE (NON) |
| Gepasteuriseerd<br>Pasteurisé | NEE (NON) |

## 5. Gebruiksaanwijzing/ bereiding
**Mode d'emploi / préparation**

| | |
|---|---|
| Kant en klaar:<br>Prêt à l'emploi: | JA (OUI) |
| Bereidingswijze:<br>Méthode de préparation: | - |

| | |
|---|---|
| Datum: | 29-12-2025 |
| Versie: | 1 |

## 6. Organoleptische eigenschappen
**Caractéristiques organoleptiques**



| | |
|---|---|
| Smaak<br>Goût | Typisch<br>Typique |
| Geur<br>Odeur | Typisch<br>Typique |
| Kleur<br>Couleur | Oranje<br>Orange |
| Textuur<br>Texture | Smeuïg<br>Onctueux |

## 7. Verpakkingsmateriaal
**Emballage**

| | | |
|---|---|---|
| **Nettogewicht**<br>**Poids net** | **0,6kg e** | |
| Primaire verpakking<br>Emballage primaire | Verpakkingsonderdelen<br>Composants d'emballage | Pot + deksel + etiket<br>Pot + couvercle + étiquette |
| | Materiaal<br>Matériel | PP |
| | Afmetingen (mm)<br>Les dimensions (mm) | 128x128x71,7 |
| | Verpakkingsgewicht (g)<br>Poids d'emballage (g) | 22,7 + 8,84 + 1 (=32,54) |

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.

| | |
|---|---|
| Datum: | 29-12-2025 |
| Versie: | 1 |

## 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.<br>**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<br>**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<br>**Crustacés** et produits à base de crustacés | - | **Selderij** en producten op basis van selderij<br>**Céleri** et produits à base de céleri | - |
| **Eieren** en producten op basis van eieren<br>**Œufs** et produits à base de Œufs | - | **Mosterd** en producten op basis van mosterd<br>**Moutarde** et produits à base de moutard | - |
| **Vis** en producten op basis van vis<br>**Poisson** et produits à base de poisson | - | **Sesamzaad** en producten op basis van sesamzaad<br>**Graines de sésame** et produits à base de Graines de sésame | - |
| **Aardnoten** en producten op basis van aardnoten<br>**Arachides** et produits à base de arachides | - | **Zwaveldioxide en sulfieten** in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als $SO_2$<br>**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<br>**Soja** et produits à base de soja | - | **Lupine** en producten op basis van lupine<br>**Lupins** et produits à base de lupins | - |
| **Melk** en producten op basis van melk Inclusief **lactose**<br>**Lait** et produits à base de lait Y compris le **lactose** | - | **Weekdieren** en producten op basis van weekdieren<br>**Mollusques** et produits à base de mollusques | - |

## 9. Microbiologische richtwaarden
**Spécifications microbiologiques**

| | **Doel**<br>**Cible** | **Tolerantie**<br>**tolérance** | **Vervaldatum**<br>**date d'expiration** |
|---|---|---|---|
| Aerobic (psychotrophic) count | $3 \times 10^4$ | $3 \times 10^5$ | $3 \times 10^6$ |
| Lactic acid bacteria | $3 \times 10^3$ | $3 \times 10^4$ | $3 \times 10^7$ |
| Yeasts | $3 \times 10^3$ | $3 \times 10^4$ | $3 \times 10^5$ |
| Moulds | $3 \times 10^2$ | $3 \times 10^3$ | No visible mould formation |
| Enterobacteriaceae | $3 \times 10^2$ | $3 \times 10^3$ | Not applicable |
| E. coli | <10 | <50 | <50 |
| Salmonella spp. | Absence in 25 g | | |
| Listeria monocytogenes | Absence in 25g | Absence in x g or <100/g | 100 |

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!

## 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, plastiek, 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<br>chef d' entreprise | Bart Favril: b.favril@befoodnv.be<br>Dorothy Deseure: d.deseure@befoodnv.be |
| Productiesite Brugge | Monnikenwerve 119-121, 8000 Brugge<br>+32 50 55 00 10 |
| Productiesite Herk-de-Stad | I.Z. Daelemveld 1002, 3540 Herk-de-Stad<br>+32 13 55 31 18 |
| Productiesite Kuurne | Watertorenstraat 10, 8520 Kuurne<br>+32 56 18 50 71 |