

SOEPBALLETTJES PREMIUM

Omschrijving:

Voorgekookte en diepgevroren soepballetjes van ± 3,5 gram op basis van varkens- en rundvlees, bruin-grijs van kleur, met een typische smaak.

De gehaktballetjes wordt in een semi-continu proces gevormd, gekookt tot een kern van ≥ 75°C, afgekoeld, IQF-ingevroren en verpakt.

Ingrediënten:

Varkensvlees (60%), rundvlees (15%), paneermeel [**tarwebloem**, gist, zout], **ei**, water, zout, specerijen (peper, foelie, paprika, gember, nootmuskaat), dextrose.

Allergenen te declareren volgens Verordening 1169/2011/EG:

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	+	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	+	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (als SO ₂)	-
6	Soja en producten op basis van soja	?	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	?	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

"+" = aanwezig in receptuur, "?" = aanwezig in het bedrijf, "-" = niet aanwezig in het bedrijf

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde:	951 kJ = 228 kcal
Vetten:	14,6 g
verzadigde vetzuren:	5,6 g
Koolhydraten:	7,2 g
suikers:	0,2 g
Vezels:	0,6 g
Eiwitten:	16,6 g
Zout (als Natrium x 2,5):	1,95 g

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden obv de receptuur, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen en het gewichtsverlies tijdens het kook- en invriesproces.

GMO-verklaring volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen 1999/2/EG en 1999/3/EG:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

SOEPBALLETJES PREMIUM

Verpakkingsgegevens en Etikettering:

De verpakking van het product voldoet aan Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen: kunststof krat of kartonnen doos met HDPE-zak.

Conform Verordening 1169/2011/EG betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de voedingswaarde, de bewaarvoorschriften, de datum van minimale houdbaarheid, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer (**B 196**) en de nettohoeveelheid vermeld op het etiket of op de begeleidende documenten (productspecificatie).

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd op basis van de productiedatum en het lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

Bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden:

Bewaartemperatuur: Diepgevroren bij < -18 °C.

Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 18 maanden na productie.

Onze diepvriesproducten zijn bestemd voor verdere verwerking in de voedingsindustrie of horeca.

Diepvriesproducten moeten ontdooid worden in gekoelde omstandigheden (< 4°C).

De ontdooide producten worden bij voorkeur dezelfde dag verwerkt, met een maximum van 3 dagen na ontdooien. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Microbiologische doelstellingen (**):

Richtwaarden:	Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling Einde Houdbaarheid
Aëroob psychrotroof kiemgetal	30.000	300.000	3.000.000
E. coli	< 10	50	50
Staphylococcus aureus	300	3.000	300.000
Sulfietreducerende anaëroben	300	3.000	300.000
Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella	Afwezig per 25 g	Afwezig per 25 g	Afwezig per 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig per 25 g	10	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtwaarden volgens het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en – conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen, Universiteit Gent (versie februari 2018). Richtwaarde Kiemgetal x 10 als gevolg van de nabehandeling na het eigenlijke kookproces.

Fysische en Chemische contaminanten:

Metaaldetectie:	- Ferro: 2,5 mm
	- Non – Ferro: 3,5 mm
	- RVS: 3,5 mm
Residuen van bestrijdingsmiddelen volgens 396/2005/EG (en wijzigingen)	
Residuen van hormonen afwezig	
Residuen van farmacologisch werkzame stoffen volgens 37/2010/EG (en wijzigingen)	
Chemische verontreinigingen volgens 2023/915/EG	
Additieven volgens 1333/2008/EG (en wijzigingen)	

SOEPBALLETTJES PREMIUM

Artikeloverzicht:

Artikel	EAN primaire verpakking	EAN omverpakking	Gewicht	Palletisering

Goedkeuring Klant:

Gelezen en goedgekeurd,

Firmanaam :

Naam :

Functie :

Handtekening :

Indien NEW ELV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt,
wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.

Versie: II-04	Opgestelde door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01.07.2025	Goedgekeurd door: Kristof Van Den Bosch
<i>Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.</i>	