



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3 Stap : 3 Blz : 2//1  
Datum : 24-07-23 Versie : 2

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Milo Callewaert

Handelsnaam NL : Kip Pangang zak van 1kg - diepvries  
FR : Poulet Pangang sachet de 1kg - congelé**Gegaard kippenvleesproduct****Fabrikant : Breughel Food bv  
Waaslandlaan 18  
9160 LOKEREN**

### 1 Identificatie van het produkt

Beschrijving van het product : **Voorgegaard en gekruid kippenvleesproduct**Gepasteuriseerd in verpakking? ja nee **niet van toepassing**

### 2 Ingrediëntenlijst

Kippenvlees 77%, kippenseperatorenvlees 19%, raapzaadolie, voedingszuren: E326, E330, E262, suiker, MOSTERDmeel, dextrose, zout, specerijen, gistextract, natuurlijk aroma, gebufferd azijnpoeder, stabilisatoren: E451, E450.

### 3 Organoleptische eigenschappen

Smaak : **Producteigen**

Kleur :

Geur : **Producteigen**Vorm : **Frietje**

### 4 Bewaarvoorschriften

Bewaartemperatuur : **-18°C**Vervaldatum = productiedatum + dagen/maanden/jaren **12 maand**Bewaarcondities : **Diepvries**

### 5 Verpakking

Technologie : normale atmosfeer - vacuüm – gemodificeerde atmosfeer – andere :

Indien gemodificeerd :

Verpakkingsmateriaal :

### 6 Fysicochemische eigenschappen

voedingswaarde <b>per 100 gr</b>	
energetische wa	784kJ
energetische wa	187kcal
vet	9g
waarvan verzad	1,8g
koolhydraten	5,3g
waarvan suikers	3,2g
eiwitten	21,9g
zout	2,19g





## Productspecificatie

I - HACCP  
 MAP : 3    Stap : 3    Blz : 2//1  
 Datum : 24-07-23    Versie : 2

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Milo Callewaert

Handels- NL : Kip Pangang zak van 1kg - diepvries  
 naam FR : Poulet Pangang sachet de 1kg - congelé

**Gegaard kippenvleesproduct**

### Alba-lijst

Allergenen in cursief en vet gedrukt: verplicht te declareren allergenen volgens richtlijn 2003/89/EG

1	<b>melkeiwit</b>	-	2	<b>lactose</b>	-
3	<b>ei</b>	-	4	<b>soja-eiwit</b>	-
5	<b>soja-olie</b>	-	6	<b>gluten</b>	-
7	tarwe	-	8	rogge	-
9	rundvlees	-	10	varkensvlees	-
11	kippenvlees	+	12	<b>vis</b>	-
13	<b>schaal- en sch</b>	-	14	maïs	+
15	cacao	-	16		
17	peulvruchten	-	18	<b>noten (inclusief kastanjes)</b>	-
19	notenolie	-	20	<b>pinda's</b>	-
21	<b>pinda-olie</b>	-	22	<b>sesam</b>	-
23	<b>sesamolie</b>	-	24	glutaminaat (E620 <i>tlm</i> E625)	-
25	<b>sulfiet (E220 <i>tl</i>)</b>	-	26		-
27			28		
29			30		
31	koriander	-	32	<b>selderij</b>	-
33	<b>weekdieren</b>	-	34	wortel	-
35	<b>lupinen</b>	-	36	<b>mosterd</b>	+

(+) : kan aanwezig zijn

(-) : is afwezig

(?) : kan eventueel sporen bevatten

### 12 GGO verklaring

Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

#### Algemeen :

1) Is het beleid van uw bedrijf gericht op het vermijden van ingrediënten, additieven en/of aroma's<sup>1</sup> die afkomstig kunnen zijn van ggo's (genetisch gemodificeerde organismen)<sup>2</sup>?            ja

2) Heeft u bij uw relevante toeleveranciers verklaringen en/of certificaten opgevraagd?            ja

#### Productniveau :

Ondergetekende garandeert namens de directie dat er in boven vermeld product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven en/of aroma's<sup>1</sup> die afkomstig zijn van ggo's<sup>2</sup>.

#### Ondergetekende :

<sup>1</sup> Alle ingrediënten, additieven en aroma's. Ook die (zoals bijvoorbeeld soja-olie, soja lecithine en zoetmiddelen) niet aantoonbaar DNA of eiwit meer bevatten en daardoor niet verplicht geëtiketteerd hoeven te worden (zie bijlage : lijst van levensmiddelen ingrediënten, additieven en aroma's die afkomstig kunnen zijn uit ggo's).

<sup>2</sup> Met ggo's worden alle genetisch gemodificeerde organismen bedoeld, dus niet alleen gg-soja en gg-maïs, maar bijvoorbeeld ook gg-bacteriën en schimmels, en andere gg-gewassen.



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3    Stap : 3    Blz : 2//1  
Datum : 24-07-23    Versie : 2

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Milo Callewaert

Handels-    NL : Kip Pangang zak van 1kg - diepvries  
naam        FR : Poulet Pangang sachet de 1kg - congelé

**Gegaard kippen vleesproduct**

### TOELICHTING OP GGO VERKLARING

#### Lijst van ingrediënten, additieven en aroma's die gemaakt kunnen zijn door of met ggo's :

1. Vetten en oliën : (niet gespecificeerde) oliën en vetten, plantaardige oliën en vetten, sojaolie, maïs(kiem)olie, koolzaadolie.
2. Maïseiwit & soja-eiwit : maïs\*, sojabonen\*, soja-eiwit\*, sojameel\*, sojabloem\*, sojavlokken\*, sojaschroot\*, maïsmeel\*, (niet gespecificeerd) meel/bloem\*, maïsgries\*, (natief) maïszetmeel\*
3. Zoetmiddelen : maïsiroop/stroop, druivensuiker, glucose en mout(malt) siroop/stroop, maltodextrine, fructose, dextrose
4. Additieven en aroma's : E 101 (vitamine B2, riboflavine, lactoflavine), E 150 (karamel), E 153 (koolstof), E160a (bèta)caroteen, pro-vitamine A, retinol, carotenoïden), E160b (annato), E160d (lycopeen), E234 (nisine), E235 (natamycine), E270 (melkzuur), E300 (vitamine C (asorbinezuur)), E301 t/m E304 (ascorbaten), E306 t/m 309 (tocoferol/vitamine E), E320 (BHA), E321 (BHT), E322 (lecithine), E325 t/m E327 (lactaten), E330 (citroenzuur), E415 (xanthaangom), E459 (beta-cyclodextrien), E460 t/m E469 (celluloses), E470 (zouten van vetzuren), vetzuuresters (E471, E472a & b, E473, E475, E476, E479b), E570 (vetzuren), E481 (natriumstearoyl-2-lactylaet), E620 t/m E625 (glutaminezuur & glutamaten), E626 t/m 629 (guanylzuur & guanyliden), E630 t/m E633 (iosinezuur & inosinaten), E953 (isomalt), E 957 (thaumatine), E965 (maltitol), E1404 t/m 1451 (gemodificeerde zetmelen), aroma's, niet gespecificeerde emulgator/stabilisator.
5. Overig : vitamine B6 (pyridoxine), vitamine B12 (cyanocobalamine), vitamine D (calciferol), vitamine K (phylloquinone, menaquinone, menadione), hydrolysaten.

#### NB :

- Al deze ingrediënten kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's zijn vervaardigd, maar dit is niet altijd het geval.
- Indien dit wel het geval is dan moeten de ingrediënten die hierboven met een \* gemarkeerd zijn verplicht met de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde soja/maïs" op het etiket vermeld worden.
- Voor enkele andere ingrediënten (o.a. hydrolysaten) is nog omstrede of deze vermelding verplicht is. Voor de overige ingrediënten is een vermelding niet verplicht, maar ook deze kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's vervaardigd zijn.