

**Productspecificatie**



# °^SALAME TOSCANA PICCANTE 1/2 vacuum                      FRANCHI

**1 Productgegevens**

ProductNummer	06250
Omschrijving product	°^SALAME TOSCANA PICCANTE 1/2 vacuum      FRANCHI

**2.1 Identiteit van de producent**

Naam	Joka BVBA		
Adres	Monnikenwerve 194 8000 Brugge		
Tel.	+32 (0)50 31 20 04	Fax	+32 (0)50 31 79 75
FAVV n°	AER/WVL/003183    KF275		

**2.2 Contactpersonen**

Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Kwaliteit	Dierickx Charlotte	+32 50 32 97 36	/	charlotte@jokajoka.com

**2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid**

<b>Contact</b>	<b>Dierickx Charlotte</b>
<b>TEL 24/24 h - 7/7 D</b>	<b>+32 50 31 20 04</b>
<b>E-mail</b>	<b>charlotte@jokajoka.com</b>

**3.1 Ingrediënten:**

Italiaans varkensvlees, zout, peper, chili 0,8%, aroma: natuurlijk, look, dextrose, sucrose, antioxidant: E300, E301, conserveermiddel: E250, E252

**3.4 Verplichte etiketmeldingen\***

Houdbaarheidsdatum	Zie verpakking
Worstvel is niet eetbaar	

**3.5 Aanvullende etiketmeldingen**

? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."
--	--

3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.8 Allergenen declaratie	
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	
Glutenbevattende granen	-
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	-
rogge	-
Gerst	-
Haver of hybride soorten daarvan	-
Kamut	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	-
Hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )	-
Walnoten ( <i>Juglans regia</i> )	-
Cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-
Pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-
Paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	-
Pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )	-
Macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten traties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2 berekend in eindproduct	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	1.730 kJ
Energie (kcal)	417 kcal
Vetten	25,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	11,5 g
Koolhydraten	0,1 g
waarvan suikers	0,1 g
Eiwitten	30,4 g
Zout	5,1 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Koel en droog bewaren				

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid
<p>Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geen zins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaalfouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.</p>