PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION DU PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION / PRODUKTINFORMATIONEN	
Product / Produit / Produkt: CHINESE CURRY 1,9KG	Artikelnummer: CCN002
Editie / Edition / Ausgabe: V001.038 (12/04/2024)	Datum / Date: 14/07/2025

1. ALGEMEEN / GÉNÉRAL / GENERAL / ALLGEMEIN

1.1. Omschrijving: Kruidige currysaus
Description: Sauce curry épicée
Description: Spicy curry sauce
Definition: Würzigen Currysauce

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION / COMPOSITION / KOMPOSITION

2.1. Ingrediënten:
water, raapzaadolie, gemodificeerd zetmeel, 1.7% kerriepoeder (**mosterd**), zout, glucosestroop, invertsuikerstroop, verdikkingsmiddelen (guarpitmeel, xanthaangom), aroma, smaakversterkers (E621, E627), ajuinpoeder, conserveermiddelen (E202, E211), **soja**-eiwit, voedingszuren (citroenzuur, E327), **tarwe**bloem, gedroogde ajuin, specerijen (**selderij**), kruiden.

Ingrédients:
eau, huile de colza, amidon modifié, 1.7% poudre de curry (**moutarde**), sel, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, épaississants (gomme guar , gomme xanthane), arôme, exhausteurs de goût (E621, E627), poudre d'oignon, conservateurs (E202, E211), protéine de **soja**, acidifiants (acide citrique, E327), farine de **blé**, oignons séchés, épices (**céleri**), herbes.

Ingredients:
water, rapeseed oil, modified starch, 1.7% curry powder (**mustard**), salt, glucose syrup, invert sugar syrup, thickeners (guar gum, xanthan gum), flavour, flavour enhancers (E621, E627), onion powder, preservatives (E202, E211), **soy** protein, acids (citric acid, E327), **wheat** flour, dried onion, spices (**celery**), herbs.

Zutaten:
Wasser, Rapsöl, modifizierte Stärke, 1.7% Currypulver (**Senf**), Salz, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Verdickungsmitteln (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma, Geschmacksverstärkern (E621, E627), Zwiebelpulver, Konservierungsstoffe (E202, E211), **Soja**protein, Säuerungsmitteln (Citronensäure, E327), **Weizen**mehl, getrocknete Zwiebeln, Gewürze (**Sellerie**), Kräuter.

Gemaakt in een bedrijf waar ook ei en melk (incl. lactose) worden verwerkt.
Fabriqué dans une usine traitant œuf et lait (incl. lactose).
Produced in a factory that also processes egg and milk (incl. lactose).
Hergestellt in einer Fabrik die Ei und Milch (incl. Lactose) verarbeitet.

2.2. Gemiddelde nutritionele waarden / Valeures nutritionnelles moyennes / Average nutritional values / Durchschittliche Nährwerte

	Eenheid / unité / unit / Einheit	Per / Par / Per / Pro 100g	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion	Per portie / Par portion / Per portion / Pro Portion RI*
Energie / Energie / Energy / Energie	kJ	306	611	7%
	kcal	73	147	
Vetten / Matières grasses / Fat / Fett	g	4,7	9,4	13%
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés / saturates / gesättigte Fettsäuren	g	0,3	0,6	3%
- enkelvouding onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés / mono-unsaturates / einfach ungesättigte Fettsäuren	g	3,0	6,0	
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés / polyunsaturates / mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	1,3	2,6	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrat / Kohlenhydrate	g	6,7	13,4	5%
- suikers / sucres / sugars / Zucker	g	1,1	2,2	2%
Vezels / Fibres alimentaires / Fibre / Ballaststoffe	g	0,7	1,4	
Eiwitten / Protéines / Protein / Eiweiß	g	0,7	1,4	3%
Zout / Sel / Salt / Salz	g	1,9	3,8	63%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).
* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal).
* Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat 5 porties van 200g. / Cet emballage contient 5 portions de 200g. / This packaging contains 5 portions of 200g. / Diese Verpackung enthält 5 Portionen von 200g.

3. MICROBIËLE NORMEN / CRITÈRES MICROBIELLES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

	Norm / Norme / Norm /Norm	Tolerantie / Tolérance / Tolerance / Toleranz
Aeroob kiemgetal 22°C / Totaux aérobies 22°C / Aerobic count 22°C / Aerobe Gesamtzahlen 22°C	3×10^3	3×10^4
Anaeroob kiemgetal 22°C / Totaux anaérobies 22°C / Anaerobic count 22°C / Anaerobe Gesamtzahlen 22°C	3×10^3	3×10^4
Sulfietreducerende Clostridia / Sulfitréduisant Clostridia / Sulphitereducing Clostridia / Sulfitreduzierende Clostridien	3×10^2	3×10^3
Melkzuurbacteriën / Bactéries d'acide lactique / Lactic acid bacteria / Milchsäurebakterien	3×10	3×10^2
Enterobacteriacea	< 10	10
Bacillus cereus	3×10^2	3×10^3
Salmonella spp.	Negative/ 25g	Negative/ 25g
Listeria monocytogenes	Negative/ 25g	Negative/ 25g

4. BEWARING / CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG

Houdbaarheid/DLUO/Shelflife/Haltbarkeit: 16 maanden/mois/months/monate.

Bewaren op kamertemperatuur, beschermen van direct licht. / Conserver à température ambiante, protéger de la lumière directe. / Store at room temperature, protect from direct light. / Lagerung bei Raumtemperatur, vor Licht geschützt.

Na opening beperkt houdbaar in de koelkast/ Après ouverture, conservation limitée au frigo/ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time. / Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer angemessenen Zeitraum (0°C – 7°C).

5. ALLERGENENLIJST / LISTE D'ALLERGENES / ALLERGEN LIST / ALLERGENLISTE

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten / Getreide und glutenhaltige Derivate	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/ Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof / Eier und Eiprodukte	?
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof / Fisch und Produkte auf Basis von Fisch	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/ Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Produkte auf Basis von Erdnüssen	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof / Soja und Produkte auf Basis von Soja	+
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) / Milk and diary products, including lactose / Milch und Produkte auf Basis von Milch (auch Laktose)	?
8. Noten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten , paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten / Fruits à coque (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches,etc) et produits dérivés / Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, …) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien) und Produkte auf Basis von Nüssen.	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés / Celery and products based on celery / Sellerie und Produkte basierend auf Sellerie	+
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/ Mustard and products thereof / Sen fund Produkte basierend auf Senf	+
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad / Graines de sésame et produits dérivés / Sesame seeds and products thereof / Sesamsamen und Produkte basierend auf Sesamsamen.	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2." / Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO2 / Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg or 10 mg / liter expressed as SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2.	-
13. Schelpdieren / Mollusques / Shellfish / Schaltier	-
14. Lupine/ Lupin / Lupine / Lupin	-

+: aanwezig/ présent/ present/ anwesend.

-: afwezig/ absent/ absent/ abwesend.

?: aanwezig in het bedrijf/ présent dans l'usine/ present in the factory/ anwesend in der Fabrik.

6. BEREIDINGSWIJZE / PRÉPARATION / PREPARATION / VORBEREITUNG

Dit product is bedoeld om warm te serveren / Ce produit est destiné à être servi chaud /
This product is meant to be served warm / Dieses Produkt soll warm serviert werden.

7. KWALITEITSGARANTIES / GARANTIES DE QUALITIÉ / QUALITY GUARANTEES / QUALITÄTSGARANTIEN

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.
Kwaliteitscertificatie: Manna Foods NV is IFS gecertificeerd door een extern auditbureau.

Déclaration OGM : Nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme dérivé d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, aucun étiquetage OGM spécifique supplémentaire n'est requis en vertu de la législation européenne actuelle.

Déclaration ionisation : Ni ce produit ni ses ingrédients n'ont été traités par ionisation.
Certification de la qualité : Manna Foods SA a été certifiée IFS par une agence d'audit externe.

GMO Statement: We confirm that this product does not contain any ingredients, additives or flavouring derived from genetically modified organisms. No additional specific GMO labelling is therefore required under current European regulations.
Ionising Radiation Statement: Neither this product nor its ingredients have been treated with ionising radiation.
Quality certification: Manna Foods NV is IFS certified by an external audit firm.

GVO-Erklärung: Wir bestätigen, dass dieses Produkt keine Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe oder Aromen enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen abgeleitet wurden. Daher ist nach der aktuellen europäischen Gesetzgebung keine zusätzliche spezifische GVO-Kennzeichnung erforderlich.
Erklärung zur Lebensmittelbestrahlung: Weder dieses Produkt noch seine Inhaltsstoffe wurden mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Qualitätszertifikat: Manna Foods NV ist durch eine externe Prüfstelle IFS-zertifiziert.