

**NEEROETERSE SOEPCENTRALE**

Rooterweg 20 - B. 3680 Neeroeteren

Tel : 089/ 86 41 09 - Fax 089/41 67 25

neeroeterse.soeppcentrale@telenet.be**Matty Swenters****Tienderstraat 75****3680 Neeroeteren****Tel. 0478 / 30 40 12****PRODUCTSPECIFICATIE****Product : TOMATENROOMSOEP met balletjes****Datum : 18/ 03 /2015**

Ingredienten : Water - Tomatenveloute - brunoise mix
Tomatenpuree - Maiszetmeel - vetstoffen
Kippenballetjes - smaakverrijker

Voedingswaarde	Precisie	Hoeveelheid per 100 ml
Energie (KJ) :	±	250 KJ
Energie (kcal) :	±	59 kcal
Eiwitten :	±	3,3 g
Koolhydraten :	±	7,4 g
Waarvan suiker :	±	3,8 g
Vetten :	±	1,9 g
Vetten verzadigd :	±	0,9 g
Voedingsvezels :	±	1,1 g
Zout :	±	324 mg

Houdbaarheid :

- * Dagelijks vers bereid product.
- * Traceerbaar via lotcode.
- * Warm aangeleverd , bv thermos 65° , au bain-marie : 1 dag.
- *Houdbaarheid in koeling max 5° : 2 tot 3 dagen.
- *Houdbaarheid diepgevroren -18° : 180 dagen,

Bewaarvoorschriften :

- * De soep laten afkoelen alvorens in de koeling te plaatsen.
- * De soep steeds in de koeling plaatsen met licht geopende deksel.
- *Ingevroren soepen mogen na ontdooien niet meer terug ingevroren worden.

**NEEROETERSE SOEPCENTRALE**

Rooterweg 20 - B. 3680 Neeroeteren
Tel : 089/ 86 41 09 - Fax 089/41 67 25
neeroeterse.soeppcentrale@telenet.be

Matty Swenters

Tienderstraat 75
3680 Neeroeteren
Tel. 0478 / 30 40 12

PRODUCTSPECIFICATIE**Product : TOMATENROOMSOEP met balletjes****Datum : 18/03/2015****LeDa / ALBA Lijst**

Wettelijke allergenen			Aanvullende allergenen		
LeDa code	Allergeen		LeDa code	Allergeen +/-	
1.0	Gluten		20.0	Lactose	+
2.0	Schaaldieren	-	21.0	Cacao	-
3.0	Eieren	-	22.0	Glutamaat(E620-E625)	+
4.0	Vis	-	23.0	Kippenvlees	+
5.0	Aardnoten (Pinda's)	-	24.0	Koriander	-
6.0	Soja		25.0	Maïs	+
7.0	Melk		26.0	Peulvruchten	-
8.0	Noten	-	27.0	Rundsvlees	-
9.0	Selder		28.0	Varkensvlees	-
10.0	Mosterd	-	29.0	Wortel	+
11.0	Sesamzaad	-			
12.0	Sulfiet				
13.0	Lupine	-			
14.0	Weekdieren	-			

Algemene opmerking met betrekking tot allergenen.

Gelet op de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze productiefaciliteiten, kunnen bepaalde allergenen aanwezig zijn door kruiscontaminatie.