



## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE - IDENTIFICATION PRODUIT

|                                                                   |                     |             |               |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|---------------|
| Artikelnummer(s) producent<br>N°(s) article producteur            | 000049              |             |               |
| Commerciële verkoopsbenaming<br>Dénomination de vente commerciale | Noodles Chicken XXL |             |               |
| Netto gewicht - Poids net                                         | 2 KG / e            | EAN-eenheid | 5420053702013 |
|                                                                   |                     | EAN-omdoos  | 5420053702020 |

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER - IDENTITE DU FOURNISSEUR

|                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|
| Naam - Nom                             | Eurofresh NV                 |
| Adres - Adresse                        | Dorpsstraat 14, 3950 Bocholt |
| Facturatie adres - Adresse facturation | Dorpsstraat 14, 3950 Bocholt |
| Telefoonnummer - Numéro de téléphone   | +32 485 66 93 76             |
| BTW-nummer - Numéro TVA                | BE 0451065539                |

### Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid Emergency contact lié à la sécurité alimentaire

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Naam - Nom         | Robbie Wils       |
| Tel 24/24 - 7/7    | +32 485 66 93 76  |
| E-mail             | info@eurofresh.be |
| Functie - Fonction | Zaakvoerder       |

## 3. INGREDIËNTENLIJST (declaratie volgens Richtlijn en Verordening 1169/2011/EG) LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration d'après Directive et Règlement 1169/2011/CE)

Ingrediënten: Gekookte noedels 59% (water, **TARWE**bloem, zonnebloemolie, witte wijnazijn), Kippenreepjes 8,25% (kippenvlees (94%), bindmiddel (dextrose, stabilisatoren: E450, E451; zout), kruidenmix, zout, aroma), Saus 19% (Water, taugé, rode paprika, wortel, ui, bamboescheut, suiker, gemodificeerd maïssetmeel, natuuraazijn, zout, korianderzaad, kurkuma, zwarte peper, komijn, fenegriekzaad, chilipeper, kardemom, natuurlijke aroma's (bevat emulgator: E433), conserveermiddel: E202; voedingszuur: E330; kleurstof: E161b; zwartepeperextract, antiklontermiddel: E551; suiker, water, **SOJA**sous (water, **SOJA**bonen, **TARWE**, zout), natuuraazijn, gemodificeerd maïssetmeel, rijstolie, **SESAM**olie, tomatenpuree, zout, **SESAM**zaad, peper, paprikaextract, natuurlijk aroma's (**TARWE**, **SOJA**, **MELK**, **VIS**, **SELDERIJ**, **WEEKDIEREN**, conserveermiddel: E202; suiker, melasse, water, **SOJA**sous (water, **SOJA**bonen, **TARWE**, zout), zout, natuuraazijn, **TARWE**zetmeel, natuurlijk aroma **TARWE**; **SOJA**sous (water, **SOJA**bonen, **TARWE**, zout), water, dextrose, zout, natuurlijke aroma's, voedingszuur: citroenzuur), Maïs 10%, **CASHEWNOTEN** 1,75%, pijpajuin, **SESAM**zaad

Ingrédients: Nouilles cuites 59% (eau, farine de **BLÉ**, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc), Émincés de poulet 8,25% (viande de poulet (94%), liant (dextrose, stabilisants: E450, E451; sel), mélange d'épices, sel, arôme), Sauce 19% (eau, germes de soja, poivron rouge, carotte, oignon, pousse de bambou, sucre, amidon de maïs modifié, vinaigre naturel, sel, graines de coriandre, curcuma, poivre noir, cumin, graines de fenugrec, piment, cardamome, arômes naturels (contient émulsifiant: E433), conservateur: E202; acidifiant: E330; colorant: E161b; extrait de poivre noir, antiagglomérant: E551; sucre, eau, sauce **SOJA** (eau, fèves de **SOJA**, **BLÉ**, sel), vinaigre naturel, amidon de maïs modifié, huile de riz, huile de **SESAM**, concentré de tomate, sel, graines de **SESAM**, poivre, extrait de paprika, arômes naturels (**BLÉ**, **SOJA**, **LAIT**, **POISSON**, **CÉLERI**, **MOLLUSQUES**, conservateur: E202; sucre, mélasse, eau, sauce **SOJA** (eau, fèves de **SOJA**, **BLÉ**, sel), sel, vinaigre naturel, amidon de **BLÉ**, arôme naturel **BLÉ**; sauce **SOJA** (eau, fèves de **SOJA**, **BLÉ**, sel), eau, dextrose, sel, arômes naturels, acidifiant: acide citrique), Maïs 10%, **NOIX DE CAJOU** 1,75%, cébette, graines de **SESAM**

Zutaten: Gekochte Nudeln 59% (Wasser, **WEIZEN** mehl, Sonnenblumenöl, Weißweinessig), Hähnchenstreifen 8,25% (Hühnerfleisch (94%), Bindemittel (Dextrose, Stabilisatoren: E450, E451; Salz), Gewürzmischung, Salz, Aroma), Sauce 19% (Wasser, Mungobohnensprossen, rote Paprika, Karotte, Zwiebel, Bambussprosse, Zucker, modifizierte Maisstärke, Naturessig, Salz, Koriandersamen, Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Bockshornkleesamen, Chilischote, Kardamom, natürliche Aromen (enthält Emulgator: E433), Konservierungsstoff: E202; Säuerungsmittel: E330; Farbstoff: E161b; Schwarzer-Pfeffer-Extrakt, Trennmittel: E551; Zucker, Wasser, **SOJA**sauce (Wasser, **SOJA**bohnen, **WEIZEN**, Salz), Naturessig, modifizierte Maisstärke, Reisöl, **SESAM**öl, Tomatenpüree, Salz, **SESAM**samen, Pfeffer, Paprikaextrakt, natürliche Aromen (**WEIZEN**, **SOJA**, **MILCH**, **FISCH**, **SELLERIE**, **WEICHTIERE**, Konservierungsstoff: E202; Zucker, Melasse, Wasser, **SOJA**sauce (Wasser, **SOJA**bohnen, **WEIZEN**, Salz), Salz, Naturessig, **WEIZEN**stärke, natürliches Aroma **WEIZEN**; **SOJA**sauce (Wasser, **SOJA**bohnen, **WEIZEN**, Salz), Wasser, Dextrose, Salz, natürliche Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Mais 10%, **CASHEWNÜSSE** 1,75%, Frühlingszwiebel, **SESAM**samen



#### 4. GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après le Règlement (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003  
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003

JA / NEEN ?  
OUI / NON ?

JA / OUI

#### 5. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES LISTE DES ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening 1169/2011)  
Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés (d'après le règlement 1169/2011)

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten                                        | Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés                                                 | Aanwezig als ingrediënt<br>JA / NEEN<br>Présent comme ingrédient<br>OUI / NON |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Gluten                                                                                                     | Gluten                                                                                                   | JA/OUI                                                                        |
| Schaaldieren                                                                                               | Crustacés                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| Eieren                                                                                                     | Œufs                                                                                                     | NEEN/NON                                                                      |
| Vis                                                                                                        | Poissons                                                                                                 | JA/OUI                                                                        |
| Aardnoten                                                                                                  | Arachides                                                                                                | NEEN/NON                                                                      |
| Soja                                                                                                       | Soja                                                                                                     | JA/OUI                                                                        |
| Melk,( inclusief lactose)                                                                                  | Lait (inclus lactose)                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| Noten                                                                                                      | Noix                                                                                                     | JA/OUI                                                                        |
| Selderij                                                                                                   | Céleri                                                                                                   | JA/OUI                                                                        |
| Mosterd                                                                                                    | Moutarde                                                                                                 | NEEN/NON                                                                      |
| Sesamzaad                                                                                                  | Graines de sésame                                                                                        | JA/OUI                                                                        |
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> | NEEN/NON                                                                      |
| Lupine                                                                                                     | Lupin                                                                                                    | NEEN/NON                                                                      |
| Weekdieren                                                                                                 | Mollusques                                                                                               | JA/OUI                                                                        |

"Dit product is geproduceerd in een atelier waar ook schaaldieren, eieren, melk, aardnoten,, mosterd en weekdieren worden verwerkt"  
"Ce produit est fabriqué dans une atelier où crustacés, oeufs, lait, arachides, moutarde et mollusques sont traités."

#### 6. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING 1999/2/EC INGRÉDIENTS SOUMIS À IONISATION 1999/2/EC

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.  
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation.

JA / NEEN ?  
OUI / NON ?

JA / OUI

INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)  
SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)



## 7. VOEDINGSWAARDEN (volgens Verordening 1169/2011/EEG) berekend VALEURS NUTRITIVES (d'après le Règlement 1169/2011/CEE) calculées

| Omschrijving voedingswaarden<br>Description valeurs nutritives |                             | Eenheid<br>unité | Product zoals verkocht<br>Produit tel que vendu<br>gemiddeld per 100gr<br>en moyenne par 100gr |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie                                                        | Énergie                     | kJ               | 637,00                                                                                         |
|                                                                |                             | kcal             | 154,00                                                                                         |
| Totale vetten                                                  | Matières grasses            | gr               | 2,62                                                                                           |
| waarvan verzadigde vetzuren                                    | Dont acides grasses saturés | gr               | 0,49                                                                                           |
| Koolhydraten :                                                 | Glucides :                  | gr               | 25,74                                                                                          |
| Waarvan suikers                                                | Dont sucres                 | gr               | 6,38                                                                                           |
| Voedingsvezels                                                 | Fibres alimentaires         | gr               | 1,43                                                                                           |
| Eiwitten                                                       | Protéines                   | gr               | 6,08                                                                                           |
| Zout                                                           | Sel                         | gr               | 1,13                                                                                           |

## 8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES

| 8.1 Houdbaarheid<br>Conservation   |                                                 | Eenheden<br>Unités | Verpakking<br>Emballage | Minimum |       |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|---------|-------|
| Houdbaarheid bij levering          | Date limite de conservation à la livraison      | Dagen/jours        |                         | 190     |       |
| Bewaringstemperatuur               | Température de conservation                     | °C                 |                         | -21°C   | -18°C |
| Houdbaarheid na ontdooiing         | Date limite de conservation après décongelation | Dagen/jours        |                         | 4       |       |
| Bewaringstemperatuur na ontdooiing | Température de conservation après décongelation | °C                 |                         | 2°C     | 4°C   |

Verpakt onder beschermende atmosfeer - Emballe sous atmosphère protectrice

Neen/Non

### 8.3 Aanduiding van het lotnummer Indication du numéro de lot

|                                           |                                                        |                                                |                  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------|
| Lotaanduiding<br>Mention du lot           | Eigen productielotnummer/No. de lot production interne |                                                |                  |
|                                           | a-bb-ccccccc                                           | Voorbeeld<br>Exemple :                         | 4-26-1234567     |
| Lotaanduiding op<br>Indication du lot sur | Verkoopseenheid/Unité de vente                         | Manier van aanbrengen<br>Manière de l'indiquer | Etiket/Etiquette |

## 9. PRODUCTKENMERKEN - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.1 Verpakking<br>Emballage | <p>De producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 + nr. 2023/2006 + nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.</p> <p>Les produits sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 + n°2023/2006 + n°10/2011 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.</p> |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| Micro-organisme                     |                                       | m<br>Doelstelling<br>Objectif    | T<br>(tolerantie)<br>(tolerance) | TGT<br>DLC                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Totaal aëroob psychotroof kiemgetal | Germes totales aérobies psychotrophes | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^4$                  | $3 \times 10^6$                      |
| Melkzuurbacteriën                   | Bactéries lactiques                   | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^7$                      |
| E-coli                              | E-coli                                | < 10                             | < 50                             | < 50                                 |
| Coagulase positieve Staphylococcen  | Staphylocoques à coagulase positives  | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^3$                      |
| Bacillus cereus                     | Bacillus cereus                       | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^5$                      |
| Sulfiet reducerende clostridia      | Clostridies réductrices de sulfites   | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^5$                      |
| Salmonellae spp.                    | Salmonelles spp.                      | Afwezig in 25g / absent dans 25g |                                  |                                      |
| Listeria monocytogenes              | Listeria monocytogenes                | Afwezig in 25g/ absent dans 25g  | Afwezig in 25g/ absent dans 25g  | 100                                  |
| Gisten                              | Levures                               | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | $3 \times 10^5$                      |
| Schimmels                           | Moisissures                           | $3 \times 10^2$                  | $3 \times 10^3$                  | Geen zichtbare schimmel/ pas visible |

## 10. GEBRUIKSAANWIJZING / BEREIDINGSWIJZE MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION

Bereidingswijze: haal de eenheden uit de omdoos, laat deze ontdooien gedurende 30 uur in de koelkast en consumeer binnen de 4 dagen na ontdooiing. Indien gewenst, kan u het ontdooid product opwarmen in de magnetron: prik gaatjes in de folie, 7-9 min op 1200 Watt. Na het ontdooien kan dit product niet opnieuw ingevroren worden en moet het ontdooid product gekoeld bewaard worden bij 2°C tot 4°C.

Mode de préparation: sortez les unités du carton, laissez-les décongeler pendant 30 heures au réfrigérateur et consommez-les dans les 4 jours suivant la décongélation. Si souhaité, vous pouvez réchauffer le produit décongelé au micro-ondes: percer des trous dans le film, 7-9 min à 1200 Watt. Une fois décongelé, ce produit ne peut pas être recongelé et doit être conservé au réfrigérateur à une température de 2°C à 4°C.

Zubereitungsweise: Nehmen Sie die Einheiten aus dem Umkarton, lassen Sie diese 30 Stunden im Kühlschrank auftauen und verbrauchen Sie sie innerhalb von 4 Tagen nach dem Auftauen. Falls gewünscht, kann das aufgetaute Produkt in der Mikrowelle erwärmt werden: Löcher in die Folie stechen, 7-9 Min. bei 1200 Watt. Nach dem Auftauen darf dieses Produkt nicht erneut eingefroren werden und das aufgetaute Produkt muss gekühlt bei 2°C bis 4°C aufbewahrt werden.

## 11. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven 1333/2008 EG, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs 1333/2008 EG, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.



## 12. UPDATES & BIJLAGEN - MISES À JOUR & ANNEXES

|                                                                      |                                     |                             |            |                                 |   |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|------------|---------------------------------|---|
| <b>Opgesteld door</b> Robbie Wils<br><b>Etabli par</b> Robbie Wils   | Quality assurance service Eurofresh | <b>Datum</b><br><b>Date</b> | 16/01/2026 | <b>Versie</b><br><b>Version</b> | 1 |
| <b>Updated door</b> Robbie Wils<br><b>Mis à jour par</b> Robbie Wils | Quality assurance service Eurofresh | <b>Datum</b><br><b>Date</b> | 16/01/2026 | <b>Versie</b><br><b>Version</b> | 1 |