



<b>Product: HESPENWORST</b>		<b>Intrastat-nr / GN-code: 1601 0099</b>			
<b>Productbeschrijving:</b> - (h)eerlijke fijne gekookte worst samengesteld uit mager varkensvlees en stukjes ham					
<b>Ingrediënten:</b> varkensvlees 79%, water, zout, rijstewitten, MELKEIWITTEN (bevat LACTOSE), kruiden, glucosestroop, emulgator E450, E451, smaakversterker E621, rookaroma, antioxidant E300, E301, voedingszuur E330, E331, kleurstof natuurlijk cochenillerood, conserveermiddel E262, E250.					
<b>Chemische analyse op:</b>					
vet	< 35%	zout	< 2,0%	totaal opgeloste suikers	< 3,0%
eiwit	> 8,0%	zetmeel	< 4,0%	collageen/vleeseiwit	< 25%
fosfaat	< 0,7%				
<b>Bacteriologische analyse op:</b>					
Enterobacteriaceae	< 10/g		totaal kiemgetal aëroob	< 10 <sup>3</sup> /g	
Listeria monocytogenes	afwezig/25 g		fecale streptokokken	< 100/g	
Salmonella	afwezig/25 g		sulfietreducerende Clostridia	< 10/g	
Staphylococcus aureus	< 100/g				
<b>Voedingswaarde/100 g:</b> Kcal 278 (GDA 5%)                      1151 Kjoules					
Koolhydraten 1,0g (GDA <1%)-Suikers 1,0 g (GDA 1%) – Vet 25 g (GDA 36%) –					
Verzadigd vet 9,88 g (GDA 49%) – Zout (berekening uit Na) 2,10 g (GDA 35%) – Eiwit 12,3g (GDA 38%)					
Varianten	Verpakking	onze ref.	GTIN	Afmeting (cm)	
Hespenworst 3,2 kg	rode steriele darm	03 001	954 11310 00059 4	Ø 11 x 40	
Hespenworst half	vacuümkrimpverpakking	03 002	954 11310 00060 0	Ø 11 x 20	
Hespenworst 5x 250 g	rode steriele darm	03 006	54 11310 00172 7	Ø 5,5 x 11 (1 worst)	
<b>Opslagvoorschriften:</b> max. 4°C					
<b>Minimale houdbaarheid bij levering:</b> 3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur					
<b>Gebruik:</b> - koud: in dunne sneetjes of in blokjes als broodbeleg - warm: een dikke snede of worstje van 250 of 500 g bakken in de pan					
<b>Recept/Tip: Slaatje:</b> 100 g jonge kaas in blokjes snijden, 400 g hespenworst in blokjes snijden, 1 bosje radijsjes in fijne plakjes snijden, een paar jonge wortels lichtjes koken en ook in fijne schijfjes snijden, 3 augurken in stukjes snijden, 3 tomaten in kwartjes snijden, 2 uien pellen en in ringen verdelen. Alles mengen en een dressing maken van 1/2 teentje uitgeperste knoflook, 4 el slaolie, 2 el azijn, 1 el mosterd. De dressing over de salade gieten en op smaak brengen met zout en peper. Het geheel garneren met 2 kwartjes ei en bestrooien met fijn gesneden bieslook. Smakelijk !					



**Allergenenlijst:** A: directe allergenen

**Verplicht te vermelden allergenen op etiket**

	A		A	
1. Melkeiwit	+		20. Pinda's	-
2. Lactose	+		21. Pindaolie	-
3. Ei	-		22. Sesam	-
4. Soja-eiwit	-		23. Sesamolie	-
5. Soja-licithine	-		24. Glutaminaat	+
6. Gluten	-		25. Sulfiet (E220-E227)	-
7. Tarwe	-		26.	
8. Rogge	-		27.	
9. Rundvlees	-		28.	
10. Varkensvlees	+		29.	
11. Kippenvlees	-		30.	
12. Vis	-		31. Koriander	+
13. Schaal- en schelpdieren	-		32. Selderij	-
14. Maïs	+		33.	
15. Cacao	-		34. Wortel	+
16. Weekdieren	-		35. Lupine	-
17. Peulvruchten	-		36. Mosterd	-
18. Noten	-			
19. Notenolie	-			

- + Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over).
- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur).
- ? Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of – of het artikel bevat slechts sporen van de stof.

## GGO

In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.

## Metaaldetectie

Deze producten zijn getest op metaaldeeltjes door een metaaldetector geplaatst op de vulbus en niet op het verpakt product.