



Product: Stefkes LOOK	Intrastat-nr / GN-code: 1601 0091			
Productbeschrijving: - aperitief bolletjes van zuiver varkensvlees (pur porc) - op smaak gebracht met look en licht gerookt - wegen ongeveer 5 g / st				
Ingrediënten: varkensvlees, -spek, zout, LACTOSE (bevat MELKEIWIT), suiker, specerijen(knoflook 0.1%), aroma, specerijextract, smaakversterker E621, dextrose, kleurstof paprika-extract, antioxidant E301, E300, voedingszuur E330, conserveermiddel E250, fermenten, rook 140 g vlees is nodig voor 100 g product				
Chemische analyse op: eiwit > 15 % vet/eiwit < 3 totaal opgeloste suikers < 3% collageen/vleeseiwit < 25% nitriet < 50 mg/kg aw-waarde < 0,92 nitraat < 50 mg/kg				
Bacteriologische analyse op: Listeria monocytogenes < 100/g Salmonella afwezig/25 g Staphylococcus aureus in randzone < 100/g				
Gemiddelde voedingswaarde/100 g: 2087 Kjoule Kcal 503 g (GDA 25%) Koolhydraten 0,8 g (GDA <1%) -Suikers 0.8 g (GDA <1%) – Vet 41,2 g (GDA 59%) Verzadigd vet 16,1 g (GDA 81%)-Zout (berekening uit Na) 3.94 g (GDA 66%) - Eiwit 31,3 g (GDA 63%)				
Verpakking: onder beschermende atmosfeer				
Varianten	Onze ref.	EAN-code	Afmetingen (mm)	Omverpakking: aantal + afmetingen (mm)
Stefkes look 200 g	08 080	54 11310 00224 3	230 x 90 x 35	12 st / 230 x 360 x 90
Stefkes look 500 g	08 081	54 11310 00225 0	215 x 130 x 35	--
Stefkes look 2 kg	08 082	54 11310 00219 9		--
Opslagvoorschriften: max. 18°C Grote temperatuurverschillen vermijden om condensatie in de verpakking te voorkomen.				
Minimale houdbaarheid bij levering: 6 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur				
Gebruik: De Stefkes kunnen als aperitiefworstjes zowel bij bieren, wijnen en champagne geserveerd worden, maar ook bij een Ricard, sangria of cocktail. Optimaal na 1u openen op kamertempertuur				
Recept/Tip: U kan de Stefkes ook presenteren in een typisch olijschaaltje.				



Allergenenlijst: De allergenenlijst is onderverdeeld in drie tabellen:
tabel A: directe allergenen

	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.