

**Product: STEFKES GROENE PEPER****Intrastat-nr / GN-code: 1601 0091****Productbeschrijving:**

- aperitiefbolletje van \pm 5 g geproduceerd met geselecteerd varkensvlees en -spek, op smaak gebracht met specifieke kruidensamenstelling van het huis en groene peper
- zeer geliefd bolletje als aperitiefhapje of tussendoortje

Ingrediënten: varkensvlees, -spek, zout, groene peper (1,7%), LACTOSE, MELKEIWIT, suiker, aroma, specerijextract, smaakversterker E621, dextrose, kleurstof paprika-extract, antioxidant E301, E300, voedingszuur E330, conserveermiddel E250, fermenten
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	nitraat	< 50 mg/kg
aw-waarde	< 0,92				

Bacteriologische analyse op:

Listeria monocytogenes	< 100/g
Salmonella	afwezig/25 g
Staphylococcus aureus in randzone	< 100/g

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 groene peper 200 g	08 085	54 11310 00226 7	230 x 90 x 35	12 st / 230 x 360 x 90
Stefkes groene peper 500 g	08 086	54 11310 00227 4	215 x 130 x 35	--
Stefkes groene peper 2 kg	08 087	54 11310 00220 5	400 x 150 x 80	--

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.

THT: 90 dagen na productie

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.

Recept/Tip:

De bolletjes zijn zeer aantrekkelijk bij als aperitiefhapje, uit het vuistje, als tussendoortje.



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.