



<b>Product:</b> Stefkes Notelaar		<b>Intrastat-nr / GN-code:</b> 1601 0091		
<b>Productbeschrijving:</b> - aperitief bolletjes van zuiver varkensvlees (pur porc) ( $\pm 5$ g / st) - op smaak gebracht met walnotenensence				
<b>Ingrediënten:</b> varkensvlees, -spek, zout, aroma, specerijen, suiker, dextrose, glucosestroop, kleurstof bietenrood, paprika-extract, antioxidant E300,E301, voedingszuur E330,E331, conserveermiddel E250, fermenten. 140g vlees voor 100g product				
<b>Chemische analyse op:</b> eiwit > 15 %                      vet/eiwit < 3                                      totaal opgeloste suikers < 3% collageen/vleeseiwit < 25%                      nitriet < 50 mg/kg aw-waarde < 0,92                      nitraat < 50 mg/kg				
<b>Bacteriologische analyse op:</b> Listeria monocytogenes < 100/g Salmonella afwezig/25 g Staphylococcus aureus in randzone < 100/g				
<b>Voedingswaarde/100 g:</b> 1870 Kjoule 450 Kcal (GDA 23%) KH 1,9 g (GDA <1 %) Suikers 2,0 g (GDA 2%) Vet 38,8 g (GDA 55%) Verzadigd vet 15.2 g (GDA 76 %) - Eiwit 23.4 g (GDA 47%)- Zout (berekening uit Na) 3.83 g (GDA 64%)				
<b>Verpakking:</b> onder beschermende atmosfeer				
Varianten	Onze ref.	EAN-code	Afmetingen (mm)	Omverpakking: aantal + afmetingen (mm)
Stefkes Notelaar 200 g	08 105	54 11310 00326 4	230 x 90 x 35	12 st / 230 x 360 x 90
Stefkes Notelaar 500 g	08 106	54 11310 00327 1	215 x 130 x 35	--
Stefkes Notelaar 2 kg	08 107	54 11310 00332 5	400 x 150 x 80	--
<b>Opslagvoorschriften:</b> max. 18°C Grote temperatuurverschillen vermijden om condensatie in de verpakking te voorkomen.				
<b>Minimale houdbaarheid bij levering:</b> 6 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur				
<b>Gebruik:</b> De Stefkes Notelaar kunnen als aperitiefworstjes zowel bij bieren, wijnen en champagne geserveerd worden, maar ook bij een Ricard, sangria of cocktail. Minimaal 1 u laten luchten op kamertemperatuur !				
<b>Recept/Tip:</b> U kan de Stefkes Notelaar ook presenteren in een typisch olijschaaltje.				



**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.

Auteur	NEIRINCK RUDI	Eigenaar	NEIRINCK RUDI
--------	---------------	----------	---------------