

**Product: GEBAKKEN KIPPENBORST****Intrastat-nr / GN-code: 1602 3219****Productbeschrijving:**

- 100 % kippenborst omgetoverd tot een ambachtelijk stukje fijne vleeswaren
- licht gekruid, gerookt en in de oven gebakken

Ingrediënten: kipfilet 69%, water, zout, MELKEIWIT (bevat LACTOSE), glucosestroop, dextrose, kruiden (bevat SELDERIJ), emulgator E450, E451, smaakversterker E621, antioxidant E301, conserveermiddel E250, E262**Chemische analyse op:**

vocht/eiwit	< 4,0	totaal opgeloste suikers	< 3,0%	1,6% < zout < 2,2%
fosfaat	< 0,6%	toegevoegd nitriet	< 120 mg/kg	nitraat < 25 mg/kg

Bacteriologische analyse op:Oppervlaktemonstering

Enterobacteriaceae	< 10/g
Listeria monocytogenes	afwezig/25 g
Salmonella	afwezig/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g

Kernbemonstering

totaal kiemgetal aerob	< 10 ³ /g
fecale streptokokken	< 100/g
sulfietreducerende Clostridia	< 10/g

Voedingswaarde/100 g: 94 Kcal 396 Kjoules**Verpakking:** vacuüm krimpverpakking

Varianten	Onze ref.	EAN-code
gebakken kippenborst	09 012	54 11310 00136 9

Opslagvoorschriften: max. 4°C**Minimale houdbaarheid bij levering:**

3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur

Gebruik:

- koud: in dunne sneetjes als broodbeleg
- warm: in dunne sneetjes tussen een croque monsieur
- warm: in een snede van 1,5 cm om te bakken in de (frituur)pan

Recept/Tip: Slaatje met avocado:

snij wat gebakken kippenborst in stukjes, schil en ontpit een avocado en snij hem in blokjes, snij een tomaat in stukjes, halveer een 10-tal zwarte olijven en een 10-tal cashewnoten: meng alles voorzichtig door elkaar. Giet er wat olijfolie over en bestrooi het geheel met fijngehakte peterselie !



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.