

# Productspecificatie

## Kippenballetjes in BBQ saus

Datum: 03/12/2014



### Gegevens producent

<b>Naam</b>	Steen Vleeswaren bvba
<b>Adres</b>	Fabriekweg 50 8480 Eernegem
<b>Telefoon</b>	059/277298
<b>Fax</b>	059/275216
<b>Erkenningen en toelatingen</b>	VE 1195 – BE1195 – KF264

### Ingrediënten

43 % kippenballetjes, raapzaadolie, water, ui, suiker, azijn, **eigeel**, paneermeel (**tarwe**), zetmeel (**gluten**), **mosterd**zaad, gemodificeerd maïszetmeel, zout, kruiden en specerijen, tomatenpoeder, worcester, **melkeiwit**, gistextract, zonnebloemolie, groentepoeder, specerij extract, natuurlijk aroma, voedingszuur (E270, E330), stabilisator (E415), kleurstof (E100, E160a, E160c), conserveermiddel (E202, E211, E224), antioxidant (E385)

Aanwezig op de plaats van de productie: gluten, ei, vis, soja, melk, schaaldieren, selderij, mosterd

### Algemene productkenmerken

**EAN:** 5425006791526

**Verpakking:** Verpakt in plastic hersluitbare bakjes

**Gewicht:** 200g, 500g, 1kg, 3kg of 5kg

**Kenmerken:** Een geëmulgeerde saus met kippenballetjes, de salade is niet invriesbaar of opwarmbaar

**GGO's:** De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

### Voedingswaardedeclaratie

Voedingswaarde	Gemiddeld per 100g
Energie	1496,4 KJ 362 Kcal
Vetten	31,8 g
Waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g
Koolhydraten	12,4 g
Waarvan suikers	7,4 g
Eiwitten	6,7 g
Zout	1,5 g

### Houdbaarheid

4 weken bij 2-4 °C

# Productspecificatie

## Kippenballetjes in BBQ saus

Datum: 03/12/2014



### Allergenen

Allergeen	Aanwezig/Sporen van/Afwezig
Gluten	Aanwezig
Schaaldieren	Sporen van
Eieren	Aanwezig
Vis	Sporen van
Aardnoten	Afwezig
Soja	Sporen van
Melk	Aanwezig
Noten	Afwezig
Slederij	Sporen van
Mosterd	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig
Zwaveloxide/sulfieten	Afwezig
Lupine en producten op basis van lupine	Afwezig
Weekdieren	Afwezig

### Microbiologische kenmerken

Parameter	Af productie	Einde THT
Totaal kiemgetal	$10^4$	$10^6$
Gisten	$10^3$	$10^4$
Schimmels	$10^2$	Geen visuele schimmelvorming
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Staphylococcus	$10^2$	$10^3$
Lactobacillaceae	$10^2$	$10^5$

(Bron: Microbiologische richtwaarde De Bevere, CAT 7B, 2010)