



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina: 1/2
Datum : 01/10/2014
Versie : 7
Opgemaakt door : CB

KIP MET ASPERGES

1. Algemene gegevens

Kip met asperges	art nr 450
GTIN – code	95410512045020
Kip met asperges paal	art nr 7450
GTIN – code	95410512045020
Intrastat – nr	1602 32 19
Bewaartemperatuur	max. 4 °C
Houdbaarheid bij levering	42 dagen
EEG-nr	B808
Bedrijf	ERNELL
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE
Tel	0032(0)3 771 47 01
Fax	0032(0)3 771 49 86
E-mail	kwaliteit@ernell.be

2. Productomschrijving

Kipfilet aangevuld met stukken wit kippenvlees, rijkelijk voorzien van groene asperges.

3. Ingrediëntendeclaratie

kippenvlees (82%), water, groene asperges (8%), voedingszuur: kaliumlactaat; zout, dextrose, glucosestroop, aspergearoma, antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; stabilisatoren: difosfaat, euzeumawier, johannesbroodpitmeel; aroma, conserveermiddelen: natrium(di)acetaat, natriumnitriet.

4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	gehalte
Energetische waarde - kJ	611
- kcal	146
vetten (g)	7,9
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,4
koolhydraten (g)	3,3
-waarvan suikers (g)	1,0
Eiwitten	15,4
Zout (g)	1,8

5. Verpakking

netto gewicht / stuk	2,5 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	150X160X130	mm	aantal stuks	10	per bak
netto gewicht / paal	9,5 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	580X140X110	mm	aantal stuks	5	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

2/2

Datum :

01/10/2014

Versie :

7

Opgemaakt door :

CB

6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervalddag
Totaal aerob kiemgetal/g	1. 10 ³	1. 10 ⁶
Lactobacillen/g	1. 10 ²	1. 10 ⁷
E.coli/g	10	50
Anaer sulfietreducerders/g	100	1000
Staphylococcus aureus/g	100	1000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 0,01 g

7. Allergeneninformatie : Volgens Richtlijnen 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE

product: + = bevat

- = vrij van

? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	-	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwaveloxide en sulfieten uitgedrukt als SO ₂ (> 10 ppm)	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	-	14	Weekdieren	-

Andere ingrediënten en hun afgeleiden

1	Melkeiwit	-	17	Peulvruchten	-
2	Lactose	-	18	Noten	-
3	Ei	-	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	-	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	-	21	Pindaolie	-
6	Gluten	-	22	Sesam	-
7	Tarwe	-	23	Sesamolie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	-
9	Rundvlees	-	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	-	31	Koriander	-
11	Kippenvlees	+	32	Selderij	-
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Mais	-	36	Mosterd	-
15	Cacao	-			

8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

9. Metaaldetectie

Het vleesdeeg gaat tijdens het afvullen door de metaaldetector.

10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.