



# PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

1/2

Datum :

24/09/2014

Versie :

6

Opgemaakt door :

CB

## KIP PEPERONI

### 1. Algemene gegevens

Kip peperoni	art nr 451
GTIN – code	95410512045129
Kip peperoni paal	art nr 7451
GTIN – code	95410512045129
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

Kippenfilet, aangevuld met stukken wit kippenvlees, verrijkt met champignons en paprika.

### 3. Ingrediëntendeclaratie

kippenvlees (82%), water, rode paprika (4%), champignons (4%), antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; voedingszuur: kaliumlactaat; zout, dextrose, glucosestroop, conserveermiddelen: natrium(di)acetaat, natriumnitriet; stabilisatoren: difosfaat, euchemawier, johannesbroodpitmeel; aroma.

### 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	5,0 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	300X160X130	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 : 24/09/2014  
Versie : 6  
Opgemaakt door : CB

## 6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervalddag
Totaal aerob kiemgetal/g	1. 10 <sup>3</sup>	1. 10 <sup>6</sup>
Lactobacillen/g	1. 10 <sup>2</sup>	1. 10 <sup>7</sup>
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	Zwavel dioxide en sulfieten uitgedrukt als SO <sub>2</sub> (> 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	Sesamololie	-
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.