



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

1/2

Datum :

14/10/2014

Versie :

3

Opgemaakt door :

CB

THAISE ROLLADE

1. Algemene gegevens

Thaise rollade	art nr 460
Thaise rollade paal	art nr 7460
GTIN – code	95410512046027
GTIN – code paal	95410512746026
Intrastat – nr	1602 32 30
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

Deze rollade vervaardigd uit geselecteerde magere buiken opgevuld met een deeg van kippenvlees, wordt verrijkt met magere stukken kippenfilet, rode paprika en een Thaise kruidenmix.

3. Ingrediëntendeclaratie

kippenvlees (52%), varkensvlees (37%), water, rode paprika (3%), zout, voedingszuur: kaliumlactaat; dextrose, antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; glucosestroop, stabilisatoren: difosfaat, eucheumawier, johannesbroodpitmeel; aroma, kruiden en specerijen, knoflook, conserveermiddelen: natrium(di)acetaat, natriumnitriet; specerijextracten, kruidenextract, groentenextract.

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

parameter	gehalte
Energetische waarde - kJ	616
- kcal	148
vetten (g)	8,5
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,2
koolhydraten (g)	0,2
-waarvan suikers (g)	0,0
Eiwitten (g)	17,3
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 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 :

14/10/2014

Versie :

3

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.