

**FOOD ATELIER** VERBAZwaluwbeekstraat 15
B9150 KruibekeProduct informatie
Versie 15.01 Pagina 1 van 6

Product informatie

Kippenbroodje

Product informatie:

Artikel referentie	BBKIKL
EAN-code	95425006325083
Netto volume	8 x 250 g
Vorm	Rechthoekig
TGT ontvangst	28 dagen
Opslagconditie	< 4°C
Primaire verpakking	PP Schaal
Verpakkingswijze	Onder beschermende atmosfeer
Transportverpakking (colli)	EPS Krat
Aantal per colli	6
Aantal colli per laag	4
Aantal lagen per pallet	6
Type pallet	H1

Etiket gegevens:

Ingrediënten: 60% kip, water, **tarwebloem**, zout, rijsmiddel (ammoniumwaterstofcarbonaat), **ei**, paneermeel (**tarwe**), dextrose, smaakversterkers (mononatriumglutamaat, natriumguanylaat, dinatriuminosiaat), aroma's (bevat **tarwe**, **ei**), maltodextrine, gistextract, palmvet, voedingszuur (citroenzuur, natriumfosfaten), kleurstof (ammoniakkaramel, riboflavine), antioxidant (rozemarijnextract, ascorbinezuur), ui, prei, specerijen (bevat **mosterd**, **sulfiet**), kruiden, **lactose**, glucosestroop, emulgator (trifosfaten), vruchten-extract

Lot etiket gegevens

EAN-code / THT/ Gewicht / Lot

Vorm : EAN-128

Organoleptische kenmerken:

Textuur:	Gemalen en gebraden kippenvlees
Kleur:	Wit-roos, rode punten en bruine rand
Smaak:	Gebraden kipfilet met kruiden
Reuk:	Typische geur van gebraden kip

Bacteriologische grenswaarden	Productie	THT	Methode
Totaal aëroob kiemgetal	10 ⁴ kve/g	10 ⁶ kve/g	ISO4833
Totaal anaëroob kiemgetal	10 ⁴ kve/g	10 ⁶ kve/g	SP-VG M 005/1998
Melkzuurbacteriën	10 ³ kve/g	10 ⁷ kve/g	ISO15214
Gisten	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g	Afgeleid van AFNOR XP V 08-059/1995
Schimmels	10 ³ kve/g	Geen visuele schimmelgroei	Afgeleid van AFNOR XP V 08-059/1995
Enterobacteriaceae	5x10 ² kve/g	nvt	AFNOR V-08-054/1999
Coagulase positieve staphylococci	10 ³ kve/g	10 ³ kve/g	AFNOR V-08-057-2/1994
Sulfietreducerende anaeroben	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g	ISO15213
Bacillus cereus	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g	AFNOR XP V-08/1995
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	ISO6579
Listeria	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05

Chemische parameters	Waarde	Eenheid
As	3.1	g/100g
Aw	0.954	
Droge stof	42.6	g/100g
Vocht	57.4	g/100g
pH	6.19	
Vet	14.1	g/100g
Vetzuren mono verzadigd		g/100g
Vetzuren poly onverzadigd		g/100g
Vetzuren trans		g/100g
Vetzuren verzadigd vet		g/100g
Eiwit	13.2	g/100g
Koolhydraten	12.2	g/100g
Zout	1.48	g/100g
Hydroxyproline		%
Totaal vlees %		%
Energetische waarde kcal	229	kcal/100g
Energetische waarde kj	954	kJ/100g

Aanwezigheid van allergenen (LeDa / ALBA V2.0 – 2011)

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
Wettelijke allergenen (EG verordening 2006/142, 2005/26, 2003/89, 2000/13, 1169/2011)					
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0	AC	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwaveldioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
Aanvullende allergenen					
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* allergeneninformatie conform 1169/2011 (declaratie van de 14 wettelijke allergenen) op basis van ontvangen leveranciersgegevens; gegevens omtrent ALBA lijst ontbrekend

Voedingsintoleranties		
		+ = aanwezig
16	Gist	+
26	Benzoëzuur (E210-->E213) en parabenen (E214-->E219)	
27	Azo kleurstoffen (E102,E110,E122,E123,E124,E128,E129,E151)	
28	Tartrazine (E102)	
29	Kaneel	
30	Vanilline	
33	Umbelliferae	sporen



GMO statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen genetisch gemodificeerde organismes, noch ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen, bevatten.

GMO		
		+ = aanwezig
1	Soya origin	
2	Maize origin	

Bestralings statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen ingrediënten bevatten die onderworpen werden aan bestraling.



Goedkeuring

De door ons verstrekte gegevens zijn alleen voor intern gebruik.

De persoon aan wie deze specificatie werd verleend, verbindt zich ertoe deze informatie binnen het bedrijf te houden.

De informatie in dit document, is naar ons best weten geldig en correct.

Logistiek wordt er gewerkt met europallets in hout of H1-pallets in plastic.

Bij het vastleggen van de aantallen per collie, per pallet wordt gestreefd naar een maximale ruimtebezetting.

Het product voldoet minimaal aan de recentste Europese en Belgische warenwetgeving inzake o.m. autocontrole, hygiëne, tracering, etikettering, contaminanten, additieven en contact materialen.

Onze producten worden geproduceerd onder strenge kwaliteits normen.

Food Atelier Verba verbindt er zich toe de klant zo snel mogelijk op de hoogte te brengen van ernstige productincidenten met mogelijke gevolgen voor de volksgezondheid. Deze mededeling gebeurt ten minste binnen de 4 uur nadat Food Atelier Verba zelf op de hoogte is gebracht.

Food Atelier Verba beschouwt deze productspecificatie en zijn inhoud als algemeen aanvaard, indien niet gereageerd wordt binnen de 10 dagen na ontvangst.