

Artikelnummer: 12946

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:	KIPFILET MAISON IM 1,35KG*16/E18			
Bewaartemperatuur:	4 °C	EAN-Code:	5411319025281	
Houdbaarheid:	42 dagen			
EG - nummer:	B834			
Bedrijf:	CORNBY. Imperial Meat Products, V			
Adres:	Akkerhage 6			
	9000 GENT			
Tel:	09/370.02.11	Fax:	09/372.50.00	
2. Identieke artikelnummers				
12935; 12936; 12937; 12938; 12939; 12940; 12941; 12942; 12943; 12944; 12945; 12947; 15327; 15328; 15991; 16427;				
3. Bijkomende productinformatie				
4. Ingrediënten				
Kipfilet, Zout, Dextrose, Specerijen, Aroma, Stabilisator: E331; Verdikkingsmiddel: E407; Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250. Kan sporen bevatten van: Gluten, Ei, Melk, Mosterd				
5. QUID				
100g product bereid uit 100g kipfilet				
6. Opmerkingen				
Imperial Meat Products garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestraling of op basis van genetisch gemodificeerde organismen (GGO) (volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003).				
7. Nutritionele gegevens (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	per 100g	per portie	% RI*	RI*
Portiegrootte (g)		25		
Energie				
-kJ	454	114	-	8400
-kcal	108	27	1	2000
Vetten (g)	1.9	0.5	<1	70
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.6	0.2	<1	20
Koolhydraten (g)	1.6	0.4	<1	260
- waarvan suikers (g)	1.4	0.4	<1	90
Eiwitten (g)	21	5.2	10	50
Zout (g)	2.5	0.63	11	6

\*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Artikelnummer: 12946

8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	Min	Gehalte	Max	Methode
Vocht (g)	70	73	76	AFNOR NF 04-401
Eiwitten (g)	19	21	23	AFNOR NF V04-407
Vetten (g)	-	1.9	4.9	AOAC ASN 3127
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	-	0.6	-	Berekening
Koolhydraten (g)	-	1.6	2.1	Berekening
- waarvan suikers (g)	-	1.4	1.9	Enzymatisch
- waarvan zetmeel (g)	-	0.2	0.7	Enzymatisch
Vezels (g)	-	-	-	Berekening
Zout (g)	2.3	2.5	2.7	Berekening
Natrium (mg)	929	1009	1089	AAS
As (g)	-	3.4	3.6	Gravimetrisch
Nitriet (ppm)	-	17	<100 ppm	Colorimetrisch
Nitraat (ppm)	-	21	<250 ppm	Enzymatisch
pH	6.0	6.2	6.4	pH-meter
aw-waarde	-	0.970	0.980	Kryometer
Collageen (g)	-	0.5	1.0	Colorimetrisch
Fosfaat (g)	-	0.5	0.6	Colorimetrisch
Federgetal (g)	-	3.5	-	Berekening
P-Getal (g)	-	2.4	-	Berekening
9. Microbiologische gegevens (CFU/g)				
Parameter	Norm	Tolerantie	Methode	
Totaal aëroob kiemgetal	< 1.10 <sup>3</sup>	< 1.10 <sup>4</sup>	AFNOR BIO 12/35 -05/13	
Enterobacteriaceae	< 1.10 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>3</sup>	AFNOR 3M01/6-09/97	
Staphylococcus aureus	< 1.10 <sup>2</sup>	< 1.10 <sup>3</sup>	AFNOR V08-057-1	
Salmonella spp	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	AFNOR BIO-12/32-10/11	
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25g	Afwezig / 25g	AFNOR BIO-12/9-07/02	
Lactobacillus spp.	< 1.10 <sup>3</sup>	< 1.10 <sup>4</sup>	Tempo®	

Artikelnummer: 12946

10. Allergenen-informatie	
+ = bevat / - = vrij van / ? = kan sporen bevatten door mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting	
Verplicht te etiketteren (volgens richtlijn 2000/13/EG):	
1. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	?
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3. Eieren en producten op basis van eieren	?
4. Vis en producten op basis van vis	-
5. Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's (aardnoten)	-
6. Soja en producten op basis van soja	-
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	?
7a. Melkeiwit	?
7b. Lactose	?
8. Noten (schaalvruchten) en producten op basis van noten (schaalvruchten)	-
9. Selderij en producten op basis van selderij	-
10. Mosterd en producten op basis van mosterd	?
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten uitgedrukt als SO <sub>2</sub> (> 10 ppm)	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
11. Verpakking	
Netto gewicht:	1.349 KG
Afmetingen (H x L x B):	100 x 110 x 140
Verpakkingscondities:	- verpakt onder beschermende atmosfeer
	X vacuüm verpakt
	- niet verpakt
	- overige
	Fost Plus-lidnr: 002027
	Val-I-Pack-lidnr: 1100214618
	DSD-lidnr: 2420905
	Voor vrijgave
	Naam: Els Rutsaert
	Functie: QA/Food Safety Mangaer
	Datum: 05/14
	Handtekening: 