

Artikelnummer: 15633

1. Algemene Gegevens				
Naam Product:	KIPFILET STA 1.4KG*10/F17			
Bewaartemperatuur:	4 °C	EAN-Code:	541133000000	
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				
11960; 12151; 15634;				
3. Bijkomende productinformatie				
4. Ingrediënten				
Kippenvlees (84%), Aardappelzetmeel, Zout, Zuurteregelaar: E325; MELKeiwit, Lactose (MELK), Glucosestroop, Dextrose, Stabilisator: E450, E452; Specerijextracten, Aroma, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250. Kan sporen bevatten van: Ei, Mosterd, Glutén				
5. QUID				
Kippenvlees (84% waarvan 72% 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	544	136	-	8400
-kcal	130	32	2	2000
Vetten (g)	5.6	1.4	2	70
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.7	0.4	2	20
Koolhydraten (g)	2.8	0.7	<1	260
- waarvan suikers (g)	1.2	0.3	<1	90
Eiwitten (g)	17	4.3	9	50
Zout (g)	2.1	0.52	9	6

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

Artikelnummer: 15633

8. Chemische samenstelling (gemiddelde per 100g product)				
Parameter	Min	Gehalte	Max	Methode
Vocht (g)	66	69	72	AFNOR NF 04-401
Eiwitten (g)	15	17	19	AFNOR NF V04-407
Vetten (g)	2.6	5.6	8.6	AOAC ASN 3127
- waarvan verzadigde vetzuren (g)	-	1.7	-	Berekening
Koolhydraten (g)	-	2.8	3.3	Berekening
- waarvan suikers (g)	-	1.2	1.7	Enzymatisch
- waarvan zetmeel (g)	-	1.6	2.1	Enzymatisch
Vezels (g)	-	-	-	Berekening
Zout (g)	1.9	2.1	2.3	Berekening
Natrium (mg)	746	826	906	AAS
As (g)	-	4.3	4.5	Gravimetrisch
Nitriet (ppm)	-	10	<100 ppm	Colorimetrisch
Nitraat (ppm)	-	40	<250 ppm	Enzymatisch
pH	6.1	6.3	6.5	pH-meter
aw-waarde	-	0.970	0.980	Kryometer
Collageen (g)	-	0.4	0.9	Colorimetrisch
Fosfaat (g)	-	0.6	0.7	Colorimetrisch
Federgetal	-	4.0	-	Berekening
P-Getal	-	3.5	-	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®	

