

Naam Producent	Volys Star n.v.
Adres	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendeledede – BELGIE
Tel	+32 (0)51 33 50 20
Fax	+32 (0)51 31 37 28
E-mail	info@volysstar.be
Erkenningsnrs	B 529 , B 529-H , E 1060

Artikelnummer	40008	588
Artikelnaam	CORDON BLEU PREMIUM QUALITY 3 KG	

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, gemarineerd, gevormd
 kalkoenham, Goudse kaas, gepaneerd, niet doorgaard
 Ovale vorm - Diepvries
 Intrastatn ° 1602 31 11

2. Ingrediënten

Kalkoenvlees 62%, water, kaas 10%, kalkoenham 9% (kalkoenvlees 90%, water, zout, dextrose, glucosestroop, kruiden, aroma, stabilisator E407, E450, E451, E452, anti-oxidant E301, E392, conserveermiddel E250), paneermeel (bloem (tarwe, GLUTEN), zout, specerijen, kleurstof: paprika extract, gist), zetmeel (tarwe, GLUTEN), zout, bloem (tarwe, GLUTEN, mais), specerijen, weipoeder (MELK), GLUTEN, stabilisator E450, E451, E452.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	803	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	192	
Vetten	g	10	0,5
waarvan verzadigd	g	4,5	
waarvan mono-onverzadigd	g	3,2	
waarvan poly-onverzadigd	g	2,2	
Koolhydraten	g	8	0,3
waarvan suikers	g	1,5	
waarvan zetmeel	g	5	
Voedingsvezels	g	1	
Eiwitten	g	17	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,4	
Natrium	g	0,54	
Zout (NaCl)	g	1,5	0,2
Vocht	g	61	2

4. Microbiologische eigenschappen

	UOM	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT
Totaal aëroob kiemgetal gram neg.	kve/g	10.000	1.000.000	1.000.000
Melkzuurbacteriën	kve/g	10.000.000	10.000.000	10.000.000
Gisten	kve/g	1.000	1.000	1.000
Schimmels	kve/g	1.000	1.000	1.000
Enterobacteriaceae	kve/g	100	5.000	5.000
Escherichia coli	kve/g	100	1.000	1.000
Staphylococcus	kve/g	100	1.000	1.000

aureus				
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Listeria monocytogenes		abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	- 18 °C
Transporttemperatuur	- 18 °C
Houdbaarheid (minimaal bij levering/af fabriek - dagen)	243
Houdbaarheid (af productie - dagen)	365

Na ontdooien niet opnieuw invriezen

Verhitten tot in de kern

6. Bereidingsadvies

Friteuse: ± 8 min. bij 160 °C

Pan: ± 20 min.

7. Afmeting product

Stuk

	Waarde	
Lengte	140	mm
Breedte	100	mm
Hoogte	28	mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,15	kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze | Bulk verpakt

Primaire verpakking

Type verpakking	Zak	
Tarra gewicht	16,7	g
Lengte		mm
Breedte		mm
Hoogte		mm
Aantal stuks per primaire verpakking	20	
Netto gewicht per primaire verpakking	3000	g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht	

Omverpakking

Type verpakking	Karton	
Gewicht	274	g
Lengte	398	mm
Breedte	258	mm
Hoogte	113	mm
Aantal per karton / krat	1	
Netto gewicht per karton / krat	3000	g

EAN 128	(01)05411431005888(3103)003000
---------	--------------------------------

9. Palettisatie

Omschrijving	Pallet Euro 0,8 m x 1,2 m	
Aantal kartons / kratten per laag	9	
Aantal lagen per pallet	14	
Aantal kartons / kratten per pallet	126	
Lengte pallet	1200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	1732	mm
Netto gewicht pallet	378	kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003 bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten – en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen

	Aanwezig	Kruisbesmetting
Gluten	YES	YES
Schaaldieren	NO	NO
Eieren	NO	YES
Vis	NO	NO
Aardnoten	NO	NO
Soja	NO	YES
Melk	YES	YES
Noten	NO	NO
Selderij	NO	YES
Mosterd	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

ALBA

	Aanwezig
Melkeiwit	YES
Lactose	YES
Ei	NO
Soja-eiwit	NO
Soja-lecithine	NO
Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	YES
Rundvlees	NO
Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoenvlees	YES
Vis	NO

Lendelede

22/05/2014

Schaal- en schelpdieren	NO
Maïs	YES
Cacao	NO
Peulvruchten	NO
Noten	NO
Notenolie	NO
Pinda	NO
Pindaolie	NO
Sesam	NO
Sesamolie	NO
Glutaminaat	NO
Sulfiet	NO
Koriander	NO
Selderij	NO
Wortel	NO
Lupine	NO
Mosterd	NO

14. Foto's