

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	45227	53915
Artikelnaam	GEOGELTE KROKANT ECONOMY	

1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd, gevormd
gepaneerd, voorgebakken, doorgaard
Ovale vorm - Diepvries
Intrastatn ° 1602 32 30

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen

2. Ingrediënten

Kippenvlees 30%, kalkoenvlees 25%, water, cornflakes (GLUTEN, SOJA, MELK, mais, suiker, zout, gerstenmout), plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem, palm), zetmeel (tarwe, GLUTEN, erwt), bloem (tarwe, GLUTEN, mais, rijst), plantaardig eiwit (SOJA), zout, voedingsvezels, kruiden, specerijen (SELDERIJ), paneermeel (tarwe, GLUTEN), glucosestroop, dextrose, maltodextrine, WEIpoeder (MELK), ui, GLUTEN (tarwe), stabilisator E407, E450, E451, E452, anti-oxidant: rozemarijn extract.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	1236	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	297	
Vetten	g	20	0,5
waarvan verzadigd	g	5,1	
waarvan mono-onverzadigd	g	8,7	
waarvan poly-onverzadigd	g	6	
Koolhydraten	g	18	0,3
waarvan suikers	g	4	
waarvan zetmeel	g	14	
Voedingsvezels	g	2,5	
Eiwitten	g	10	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,8	
Natrium	g	0,7	
Zout (NaCl)	g	1,8	0,2
Vocht	g	50	2

4. Microbiologische eigenschappen

	UOM	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT
Totaal aëroob kiemgetal (30°C)	kve/g	1.000	10.000	10.000
Melkzuurbacteriën	kve/g	1.000	10.000	10.000
Gisten	kve/g	100	1.000	1.000
Schimmels	kve/g	100	1.000	1.000

Enterobacteriaceae	kve/g	10	100	100
Escherichia coli	kve/g	10	10	10
Staphylococcus aureus	kve/g	10	100	100
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g
Listeria monocytogenes		abs/25g	abs/g	abs/g
Sulfiet reducerende anaëroben	kve/g	100	1.000	1.000

5. Bewaarcondities

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

6. Bereidingsadvies

Pan: ± 8 min. ontdooid / ± 10 min. bevroren
Hoteluchtoven: ± 10 min. bij 200 °C ontdooid
Hoteluchtoven: ± 15 min. bij 200 °C bevroren
Friteuse: ± 4 min. bij 175 °C ontdooid
Friteuse: ± 5 min. bij 175 °C bevroren

7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
Lengte	150	mm
Breedte	100	mm
Hoogte	18	mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,1	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	30	
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)95411431539157(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 Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 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	YES
Soja	YES	YES
Melk	YES	YES
Noten	NO	NO
Selderij	YES	YES
Mosterd	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

Allergenen en voedingsintoleranties

	Aanwezig
Melkeiwit	YES
Lactose	YES
Ei	NO
Soja-eiwit	YES
Soja-lecithine	YES
Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	YES

Lendelede

07/11/2014

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

14. Foto's