

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	47566	36831
Artikelnaam	KIPF. CREME DE BRIE APPEL - HONING	

1. Productomschrijving

Kippenvlees, gemarineerd, gevormd
 gevuld met saus, gepaneerd, voorgebakken, doorgaard
 Ovale vorm - Gekoeld
 Intrastatn° 1602 32 19

2. Ingrediënten

Kippenvlees 60%, water, paneermeel (bloem (tarwe, GLUTEN), gist, zout, curcuma, kleurstof E160c, plantaardige olie (olijf)), crème de Brie 7% (waarvan 50% Brie (MELK), water, boter (MELK), MELKpoeder, zetmeel (tapioca), zout), plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem, palm), zetmeel (tarwe, GLUTEN, mais, aardappel), appel 2%, zout, honing 1%, voedingsvezels, bloem (tarwe, GLUTEN, mais), kruiden, specerijen, aroma, MELKpoeder, Ei-eiwit, glucosestroop, dextrose, maltodextrine, gedeeltelijk gehard plantaardig vet (palm), GLUTEN, verdikkingsmiddel E415, anti-oxidant E392, stabilisator E407, E450, E451), conserveermiddel E220 (SULFIET).

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	1030	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	247	
Vetten	g	15	0,5
waarvan verzadigd	g	4,8	
waarvan mono-onverzadigd	g	6,7	
waarvan poly-onverzadigd	g	3,3	
Koolhydraten	g	15	0,3
waarvan suikers	g	4	
waarvan zetmeel	g	11	
Voedingsvezels	g	2	
Eiwitten	g	12	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,1	
Natrium	g	0,45	
Zout (NaCl)	g	1,2	0,2
Vocht	g	54	2

4. Microbiologische eigenschappen

	UOM	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT
Totaal aëroob kiemgetal (30°C)	kve/g	1.000	10.000	1.000.000
Melkzuurbacteriën	kve/g	1.000	10.000	10.000.000

Gisten	kve/g	100	1.000	100.000
Schimmels	kve/g	100	1.000	1.000
Enterobacteriaceae	kve/g	10	100	1.000
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/0,01g
Sulfiet reducerende anaëroben	kve/g	100	1.000	1.000

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	- 2 °C tot + 4 °C
Transporttemperatuur	0 °C tot max. + 4 °C
Houdbaarheid (minimaal bij levering/af fabriek - dagen)	15
Houdbaarheid (af productie - dagen)	

6. Bereidingsadvies

Pan: ± 12 min.
Heteluchtoven: ± 20 min. bij 150 °C
Friteuse: ± 5 min. bij 160 °C

7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
Lengte	120	mm
Breedte	100	mm
Hoogte	22	mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,125	kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Verpakt onder beschermende atmosfeer
-------------------------	--------------------------------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Film	
Tarra gewicht	19	g
Lengte	230	mm
Breedte	200	mm
Hoogte	60	mm
Aantal stuks per primaire verpakking	8	
Netto gewicht per primaire verpakking	1000	g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht	

Omverpakking

Type verpakking	Karton	
Gewicht	190	g
Lengte	400	mm
Breedte	246	mm

Hoogte	92	mm
Aantal per karton / krat	2	
Netto gewicht per karton / krat	2000	g

9. Palettisatie

Omschrijving	Pallet Euro 0,8 m x 1,2 m	
Aantal kartons / kratten per laag	9	
Aantal lagen per pallet	11	
Aantal kartons / kratten per pallet	100	
Lengte pallet	1200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	1254	mm
Netto gewicht pallet	200	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	YES	YES
Vis	NO	NO
Aardnoten	NO	YES
Soja	NO	YES
Melk	YES	YES
Noten	NO	NO
Selderij	NO	YES
Mosterd	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	YES	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

Allergenen en voedingsintoleranties

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

Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoenvlees	YES
Vis	NO
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	YES
Koriander	NO
Selderij	NO
Wortel	NO
Lupine	NO
Mosterd	NO

14. Foto's