

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	47549	95827
Artikelaam	KIPPENBALLETJES IN ZWEEDSE SAUS	

1. Productomschrijving

Gehaktballetjes van gevogeltevlees in Zweedse saus
gekookt in verpakking

Intrastatn ° 1602 32 30

2. Ingrediënten

Water, kippenvlees 26%, kalkoenvlees 17%, ROOM (MELK), zout, zetmeel (mais), MELKpoeder, paneermeel (tarwe, GLUTEN), voedingsvezels, maltodextrine, kruiden, specerijen (MOSTERD), aroma (tarwe, GLUTEN), plantaardig vet (palm), bloem (tarwe, GLUTEN), plantaardig eiwit (SOJA, mais), gistextract, dextrose, suiker, ui, smaakversterker E631, verdikkingsmiddel E466, stabilisator E407, E450, E451, E452, anti-oxidant E300, E301, E392.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	820	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	198	
Vetten	g	15	0,5
waarvan verzadigd	g	6,3	
waarvan mono-onverzadigd	g	5,4	
waarvan poly-onverzadigd	g	3,1	
Koolhydraten	g	6	0,3
waarvan suikers	g	2	
waarvan zetmeel	g	3	
Voedingsvezels	g	1,3	
Eiwitten	g	9	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,5	
Natrium	g	0,6	
Zout (NaCl)	g	1,5	0,2
Vocht	g	68	2

4. Microbiologische eigenschappen

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

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

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	0 °C tot + 4 °C
Transporttemperatuur	0 °C tot max. + 4 °C
Houdbaarheid (minimaal bij levering/af fabriek - dagen)	35
Houdbaarheid (af productie - dagen)	

6. Bereidingsadvies

Microgolfoven: ± 4 min. bij 750 Watt (2 porties - uit verp.)
Verwijder de buitenste verpakking
Oven: 20 min. bij 220 °C (2 porties)
Na 10 min. omroeren

7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
--	---------------	--

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Vacuum verpakt
-------------------------	----------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Schaal	
Tarra gewicht	87	g
Lengte	308	mm
Breedte	240	mm
Hoogte	60	mm
Aantal stuks per primaire verpakking		
Netto gewicht per primaire verpakking	2800	g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht	

Omverpakking

Type verpakking	Krat	
Gewicht	1650	g
Lengte	600	mm
Breedte	400	mm
Hoogte	179	mm
Aantal per karton / krat	4	
Netto gewicht per karton / krat	11200	g

9. Palettisatie

Omschrijving	Pallet Euro 0,8 m x 1,2 m	
Aantal kartons / kratten per laag	4	
Aantal lagen per pallet	6	
Aantal kartons / kratten per pallet	24	
Lengte pallet	1200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	1224	mm
Netto gewicht pallet	268,8	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	NO
Soja	YES	YES
Melk	YES	YES
Noten	NO	NO
Selderij	NO	YES
Mosterd	YES	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	NO
Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	NO
Rundvlees	NO
Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoen vlees	YES
Vis	NO
Schaal- en schelpdieren	NO
Maïs	YES
Cacao	NO

Peulvruchten	YES
Noten	NO
Notenolie	NO
Pinda	NO
Pindaolie	NO
Sesam	NO
Sesamolie	NO
Glutaminaat	NO
Sulfiet	NO
Koriander	YES
Selderij	NO
Wortel	YES
Lupine	NO
Mosterd	YES

14. Foto's