

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

<b>Artikelnummer</b>	45393	278
<b>Artikelnaam</b>	KIPPENSTOVERIJ	

### 1. Productomschrijving

Stukjes kippenvlees, gemarineerd  
gegrild, in goulashsaus, gekookt in verpakking

Intrastatn ° 1602 32 30

### 2. Ingrediënten

Kippenvlees 42%, water, ui, paprika, tomaat, zetmeel (mais, aardappel, rijst, tapioca), zout, kruiden, specerijen, aroma (tarwe, GLUTEN, SOJA, SELDERIJ, MOSTERD), suiker, glucosestroop, maltodextrine, dextrose, MELKpoeder, paneermeel (tarwe, rogge, GLUTEN), plantaardige olie (palm), plantaardig eiwit (mais), bloem (tarwe, GLUTEN), gistextract, uipoeder, knoflookpoeder, stabilisator E407, E450, E451, E452, verdikkingsmiddel E414, E466.

### 3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

	<b>g / 100 g</b>	<b>Streefwaarde</b>	<b>Tolerantie</b>
<b>Gemiddelde energetische waarde kJ</b>	kJ	465	
<b>Gemiddelde energetische waarde kcal</b>	kcal	111	
<b>Vetten</b>	g	5	0,5
<b>waarvan verzadigd</b>	g	1,8	
<b>waarvan mono-onverzadigd</b>	g	2,1	
<b>waarvan poly-onverzadigd</b>	g	1	
<b>Koolhydraten</b>	g	6	0,3
<b>waarvan suikers</b>	g	2	
<b>waarvan zetmeel</b>	g	4	
<b>Voedingsvezels</b>	g	1	
<b>Eiwitten</b>	g	10	2
<b>Zout (natrium x 2,5)</b>	g	1,5	
<b>Natrium</b>	g	0,6	
<b>Zout (NaCl)</b>	g	1,2	0,2
<b>Vocht</b>	g	76	2

### 4. Microbiologische eigenschappen

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

Lendelede

07/11/2014

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

### 5. Bewaarcondities

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

### 6. Bereidingsadvies

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

### 7. Afmeting product

Portie

	<b>Waarde</b>	
--	---------------	--

### 8. Verpakking

<b>Verpakkingswijze</b>	Vacuüm verpakt
-------------------------	----------------

#### Primaire verpakking

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

#### Omverpakking

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

### 9. Palettisatie

<b>Omschrijving</b>	Pallet Euro 0,8 m x 1,2 m	
<b>Aantal kartons / kratten per laag</b>	4	
<b>Aantal lagen per pallet</b>	6	
<b>Aantal kartons / kratten per pallet</b>	24	
<b>Lengte pallet</b>	1200	mm
<b>Breedte pallet</b>	800	mm
<b>Hoogte pallet</b>	1224	mm
<b>Netto gewicht pallet</b>	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

	<b>Aanwezig</b>	<b>Kruisbesmetting</b>
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	YES	YES
Mosterd	YES	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

### Allergenen en voedingsintoleranties

	<b>Aanwezig</b>
Melkeiwit	YES
Lactose	YES
Ei	NO
Soja-eiwit	YES
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

Lendelede

07/11/2014

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

**14. Foto's**