

<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>	46797	525
<b>Artikelnaam</b>	KONINGINNESCHNITZEL 3 KG	

### 1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, bouillon in saus gemengd, gevormd, gepaneerd

Niervorm - Diepvries  
Intrastatn ° 1602 31 80

### 2. Ingrediënten

Water, kalkoenvlees 26%, paneermeel (GLUTEN), bloem (tarwe, GLUTEN, mais), champignons, plantaardige olie (raapzaad, zonnebloem, palm), zetmeel (tarwe, GLUTEN), zout, kruiden, specerijen (SELDERIJ), aroma (SOJA), voedingsvezels, weipoeder (MELK), ui, wortel, GLUTEN, stabilisator E407, smaakversterker E621, verdikkingsmiddel E464.

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

	<b>g / 100 g</b>	<b>Streefwaarde</b>	<b>Tolerantie</b>
<b>Gemiddelde energetische waarde kJ</b>	kJ	751	
<b>Gemiddelde energetische waarde kcal</b>	kcal	179	
<b>Vetten</b>	g	7	0,5
<b>waarvan verzadigd</b>	g	3,2	
<b>waarvan mono-onverzadigd</b>	g	2,5	
<b>waarvan poly-onverzadigd</b>	g	1,2	
<b>Koolhydraten</b>	g	18	0,3
<b>waarvan suikers</b>	g	3	
<b>waarvan zetmeel</b>	g	15	
<b>Voedingsvezels</b>	g	2	
<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	1,5	0,2
<b>Vocht</b>	g	62	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	10.000	1.000.000	1.000.000
<b>Melkzuurbacteriën</b>	kve/g	10.000	1.000.000	1.000.000
<b>Gisten</b>	kve/g	1.000	1.000	1.000
<b>Schimmels</b>	kve/g	1.000	1.000	1.000
<b>Enterobacteriaceae</b>	kve/g	100	5.000	5.000
<b>Escherichia coli</b>	kve/g	100	1.000	1.000
<b>Staphylococcus aureus</b>	kve/g	100	1.000	1.000
<b>Salmonella spp.</b>		abs/25g	abs/25g	abs/25g

<b>Listeria monocytogenes</b>		abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g
-------------------------------	--	-------	-----------	-----------

### 5. Bewaarcondities

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

Na ontdooien niet opnieuw invriezen
Verhitten tot in de kern

### 6. Bereidingsadvies

Friteuse: ± 3 min. à 4 min. bij 180 °C ontdooit
Friteuse: ± 6 min. bij 180 °C bevroren

### 7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
<b>Lengte</b>	110	mm
<b>Breedte</b>	60	mm
<b>Hoogte</b>	25	mm
<b>Gewicht (excl. verpakking)</b>	0,1	kg

### 8. Verpakking

<b>Verpakkingswijze</b>	
-------------------------	--

#### Primaire verpakking

<b>Type verpakking</b>	Laminaatzak	
<b>Tarra gewicht</b>		g
<b>Lengte</b>		mm
<b>Breedte</b>		mm
<b>Hoogte</b>		mm
<b>Aantal stuks per primaire verpakking</b>	30	
<b>Netto gewicht per primaire verpakking</b>	3000	g
<b>Vast / Variabel gewicht</b>	Vast gewicht	

#### Omverpakking

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

EAN 13	5411431005253
--------	---------------

**9. Palettisatie**

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

	<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	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

**ALBA**

	<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

Lendelede

07/04/2014

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

**14. Foto's**