

Naam Producent	Volys Star n.v.
Adres	Oudstrijderslaan 11 – 8860 Lendelede – 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	44466	52541
Artikelnaam	KONINGINNESCHNITZEL INDIVIDUEEL(25x100G)	

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

	g / 100 g	Streefwaarde	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	kJ	751	
Gemiddelde energetische waarde kcal	kcal	179	
Vetten	g	7	0,5
waarvan verzadigd	g	3,2	
waarvan mono-onverzadigd	g	2,5	
waarvan poly-onverzadigd	g	1,2	
Koolhydraten	g	18	0,3
waarvan suikers	g	3	
waarvan zetmeel	g	15	
Voedingsvezels	g	2	
Eiwitten	g	10	2
Zout (natrium x 2,5)	g	1,5	
Natrium	g	0,6	
Zout (NaCl)	g	1,5	0,2
Vocht	g	62	2

4. Microbiologische eigenschappen

	UOM	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT
Totaal aëroob kiemgetal (30°C)	kve/g	10.000	1.000.000	1.000.000
Melkzuurbacteriën	kve/g	10.000	1.000.000	1.000.000
Gisten	kve/g	1.000	1.000	1.000
Schimmels	kve/g	1.000	1.000	1.000
Enterobacteriaceae	kve/g	100	5.000	5.000
Escherichia coli	kve/g	100	1.000	1.000
Staphylococcus aureus	kve/g	100	1.000	1.000
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g

Listeria monocytogenes		abs/g	abs/0,01g	abs/0,01g
-------------------------------	--	-------	-----------	-----------

5. Bewaarcondities

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

Na ontdooien niet opnieuw invriezen
Verhitten tot in de kern

6. Bereidingsadvies

Het product in de koelkast ontdooien gedurende 12 uur
Pan: ± 12 min.
Friteuse: ± 5 min. bij 170 °C

7. Afmeting product

Portie

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

8. Verpakking

Verpakkingswijze	
-------------------------	--

Primaire verpakking

Type verpakking	Film	
Tarra gewicht	1,3	g
Lengte		mm
Breedte		mm
Hoogte		mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1	
Netto gewicht per primaire verpakking		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	25	
Netto gewicht per karton / krat	2500	g

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	315	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

	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	YES	YES
Mosterd	NO	YES
Sesam	NO	NO
Sulfiet	NO	NO
Lupine	NO	NO
Weekdieren	NO	NO

ALBA

	Aanwezig
Melkeiwit	YES
Lactose	YES
Ei	NO
Soja-eiwit	YES
Soja-lecithine	NO
Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	YES
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	YES
Sulfiet	NO
Koriander	YES
Selderij	YES
Wortel	YES
Lupine	NO
Mosterd	NO

14. Foto's