

<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>	40068	531
<b>Artikelnaam</b>	KROKANTE KIPFILET 3 KG	

### 1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd, gevormd  
gepaneerd, voorgebakken, doorgaard  
Ovale vorm - Diepvries  
Intrastatn ° 1602 32 19

### 2. Ingrediënten

Kipfilet 50%, kalkoenvlees 21%, water, cornflakes (GLUTEN, SOJA, MELK, mais, suiker, zout, gerstemout), plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem, palm), zetmeel (tarwe, GLUTEN, aardappel, mais), bloem (tarwe, GLUTEN, mais), zout, specerijen, EI-EIWIT, MELK, glucosestroop, GLUTEN, antioxidant: rozemarijnextract.

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

	<b>g / 100 g</b>	<b>Streefwaarde</b>	<b>Tolerantie</b>
<b>Gemiddelde energetische waarde kJ</b>	kJ	977	
<b>Gemiddelde energetische waarde kcal</b>	kcal	233	
<b>Vetten</b>	g	12	0,5
<b>waarvan verzadigd</b>	g	3	
<b>waarvan mono-onverzadigd</b>	g	5,5	
<b>waarvan poly-onverzadigd</b>	g	3,5	
<b>Koolhydraten</b>	g	17	0,3
<b>waarvan suikers</b>	g	2	
<b>waarvan zetmeel</b>	g	15	
<b>Voedingsvezels</b>	g	0,7	
<b>Eiwitten</b>	g	14	2
<b>Zout (natrium x 2,5)</b>	g	1,3	
<b>Natrium</b>	g	0,5	
<b>Zout (NaCl)</b>	g	1,3	0,2
<b>Vocht</b>	g	55	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	1.000	10.000	10.000
<b>Melkzuurbacteriën</b>	kve/g	1.000	10.000	10.000
<b>Gisten</b>	kve/g	100	1.000	1.000
<b>Schimmels</b>	kve/g	100	1.000	1.000
<b>Enterobacteriaceae</b>	kve/g	10	100	100
<b>Escherichia coli</b>	kve/g	10	10	10
<b>Staphylococcus aureus</b>	kve/g	10	100	100
<b>Salmonella spp.</b>		abs/25g	abs/25g	abs/25g

<b>Listeria monocytogenes</b>		abs/25g	abs/g	abs/g
<b>Sulfiet reducerende anaëroben</b>	kve/g	100	1.000	1.000

### 5. Bewaarcondities

<b>Bewaartemperatuur</b>	- 18 °C
<b>Transporttemperatuur</b>	- 18 °C
<b>Houdbaarheid (minimaal bij levering/af fabriek - dagen)</b>	182
<b>Houdbaarheid (af productie - dagen)</b>	273

Na ontdooien niet opnieuw invriezen

### 6. Bereidingsadvies

Heteluchtoven voorverwarmen
Heteluchtoven: ± 25 min. bij 160 °C
Friteuse: ± 5 min. bij 175 °C
Pan: ± 15 min.

### 7. Afmeting product

Portie

	Waarde	
<b>Lengte</b>	170	mm
<b>Breedte</b>	100	mm
<b>Hoogte</b>	20	mm
<b>Gewicht (excl. verpakking)</b>	0,125	kg

### 8. Verpakking

<b>Verpakkingswijze</b>	Bulk verpakt
-------------------------	--------------

#### Primaire verpakking

<b>Type verpakking</b>	Zak	
<b>Tarra gewicht</b>	16,7	g
<b>Lengte</b>		mm
<b>Breedte</b>		mm
<b>Hoogte</b>		mm
<b>Aantal stuks per primaire verpakking</b>	24	
<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 128	(01)05411431005314(3103)003000
---------	--------------------------------

### 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	YES	YES
Vis	NO	NO
Aardnoten	NO	YES
Soja	YES	YES
Melk	YES	YES
Noten	NO	NO
Selderij	NO	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	YES
Soja-eiwit	YES
Soja-lecithine	YES
Gluten	YES
Tarwe	YES
Rogge	YES
Rundvlees	NO

Lendelede

17/02/2014

Varkensvlees	NO
Kippenvlees-Kalkoenvlees	YES
Vis	NO
Schaal- en schelpdieren	NO
Maïs	YES
Cacao	YES
Peulvruchten	NO
Noten	NO
Notenolie	NO
Pinda	NO
Pindaolie	NO
Sesam	NO
Sesamolie	NO
Glutaminaat	NO
Sulfiet	NO
Koriander	NO
Selderij	NO
Wortel	NO
Lupine	NO
Mosterd	NO

#### 14. Foto's

