

| | |
|-----------------------|--|
| 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 | 41344 | 128 |
| Artikelnaam | OVENGEB. KIPF. NATUUR 90 G 4X4ST | |

1. Productomschrijving

Kippenfilet, gemarineerd
gegrild, gekookt in verpakking
Natuurlijke vorm - Gekoeld
Intrastatn ° 1602 32 19

2. Ingrediënten

Kipfilet 82%, water, zout, dextrose, zetmeel (aardappel), glucosestroop, kruiden, specerijen (SELDERIJ, MOSTERD), aroma (EIEREN), stabilisator E407, E450, E451, antioxidant E301.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

| | g / 100 g | Streefwaarde | Tolerantie |
|--|-----------|--------------|------------|
| Gemiddelde energetische waarde kJ | kJ | 415 | |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | kcal | 98 | |
| Vetten | g | 1 | 0,5 |
| waarvan verzadigd | g | 0,32 | |
| waarvan mono-onverzadigd | g | 0,47 | |
| waarvan poly-onverzadigd | g | 0,2 | |
| Koolhydraten | g | 1 | 0,3 |
| waarvan suikers | g | 1 | |
| waarvan zetmeel | g | 0,3 | |
| Voedingsvezels | g | 0,5 | |
| Eiwitten | g | 21 | 2 |
| Zout (natrium x 2,5) | g | 1,3 | |
| Natrium | g | 0,5 | |
| Zout (NaCl) | g | 1,6 | 0,2 |
| Vocht | g | 73 | 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) | 42 |
| Houdbaarheid (af productie - dagen) | |

6. Bereidingsadvies

| |
|---|
| Au bain marie: ± 30 min. bij 90 °C (in verpakking) |
| Oven: ± 15 à 20 min. bij 180 °C (uit verpakking) |
| Microgolfoven: ± 1,5 min. bij 800 Watt per stuk (uit verp.) |
| Koud of warm te gebruiken als maaltijdcomponent |

7. Afmeting product

Portie

| | Waarde | |
|-----------------------------------|--------|----|
| Lengte | | mm |
| Breedte | | mm |
| Hoogte | | mm |
| Gewicht (excl. verpakking) | 0,09 | kg |

8. Verpakking

| | |
|-------------------------|----------------|
| Verpakkingswijze | Vacuüm verpakt |
|-------------------------|----------------|

Primaire verpakking

| | | |
|--|-------------------|----|
| Type verpakking | Kookfilm / - darm | |
| Tarra gewicht | 32 | g |
| Lengte | 380 | mm |
| Breedte | 230 | mm |
| Hoogte | | mm |
| Aantal stuks per primaire verpakking | 16 | |
| Netto gewicht per primaire verpakking | 1500 | g |
| Vast / Variabel gewicht | Variabel gewicht | |

Omverpakking

| | | |
|--|-------|----|
| Type verpakking | Krat | |
| Gewicht | 1650 | g |
| Lengte | 600 | mm |
| Breedte | 400 | mm |
| Hoogte | 179 | mm |
| Aantal per karton / krat | 8 | |
| Netto gewicht per karton / krat | 12000 | 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 | 288 | 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 | NO | YES |
| Schaaldieren | NO | NO |
| Eieren | YES | YES |
| Vis | NO | NO |
| Aardnoten | NO | NO |
| Soja | NO | YES |
| Melk | NO | 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

| | Aanwezig |
|--------------------------|-----------------|
| Melkeiwit | NO |
| Lactose | NO |
| Ei | YES |
| Soja-eiwit | NO |
| Soja-lecithine | NO |
| Gluten | NO |
| Tarwe | YES |
| Rogge | NO |
| Rundvlees | NO |
| Varkensvlees | NO |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | YES |
| Vis | NO |
| Schaal- en schelpdieren | NO |
| Maïs | YES |

Lendelede

07/11/2014

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

14. Foto's

