

## Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Vol-au-vent artisanal 1kg
482030		Vol-au-vent artisanal 1kg
		Artisanal Vol-au-vent 1kg
Merk / Marque :		St-Hubert
Intrastat : 16023230		GTIN-code : 5413105011409

Netto gewicht - Poids net : **1kg**  met/avec e  zonder/sans e  
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **23** dagen/jours  THT/DLV  TGT/DLC  
 Lot (opbouw - composition) :  
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

### Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	°C	4 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	Max. 4°C		
Na opening Après ouverture			

### Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

- Nl: Kippenvlees (35%), gehaktballetjes [varkensvlees, zout, specerijen, zuurteregelaars (E262, E331), antioxidanten (E300, E301)], champignons, water, gemodificeerd maïszetmeel, **TARWEBLOEM**, kippenbouillon (bevat **SOJA** en **SELDERIJ**), zout, kruiden en specerijen, verdikkingsmiddelen (E412, E415, weipoeder (bevat **MELK** en LACTOSE), smaakversterker (E621), zuurteregelaar (E330), aroma (bevat **SOJA** en **SELDERIJ**).
- Fr: Viande de poulet (35%), boulettes de viande [porc, sel, épices, régulateurs d'acidité (E262, E331), antioxydants (E300, E301)], champignons, eau, amidon de maïs modifié, **BLE**, bouillon de poulet (contient SOJA et SELDERIJ), sel, herbes et épices, épaississant (E412, E415, poudre de lactosérum (contient du **LAIT** et du **LACTOSE**), exhausteur de goût (E621), régulateur d'acidité (E330). Arôme (contient **SOJA** et **SELDERIJ**).

### Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	+	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	+
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	+	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"-" = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

**Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionelle moyenne**

per 100g - par 100g			per portie/par portion =	<b>30</b>	<b>g</b>
<b>Energie</b>	<b>358</b>	<b>kJ</b>		<b>107</b>	<b>kJ</b>
	<b>86</b>	<b>kcal</b>		<b>26</b>	<b>kcal</b>
<b>Vet / Matières grasses</b>	4,5	g		1,35	g
waarvan verzadigde vetzuren	1,5	g		0,45	g
dont acides gras saturés					
<b>Koolhydraten / Glucides</b>	1,5	g		0,45	g
waarvan suikers	0,1	g		0,03	g
dont sucres					
<b>Vezels / Fibres</b>	0,5	g		0,15	g
<b>Eiwitten / Protéines</b>	9,5	g		2,85	g
<b>Natrium</b>	0,2	g		0,06	g
<b>Zout / Sel</b>	0,5	g		0,15	g

**Verpakkingsinformatie - Information emballage**

vacuum   
sous-vide

beschermende atmosfeer  
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking   
emballage perforé

Samenstelling Conform Verordeningen 10/2011/EG  
Composition en 1935/2004/EG i

aantal stuks per doos  
nombres par carton

Afmetingen doos  
dimensions du carton

doos/laag  
cartons/couche

laag/palet  
couche/palette

dozen/palet  
cartons par palette

***Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.***

***Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.***

**Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)**

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux	10 000	1 000 000
E. Colli	50	50
Staphylococcus Aureus	1 000	1 000
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25g	100
Enterobacteriaceae		

**Chemische samenstelling - Composition chimique**

pH  
aW

