

## Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
553000

Product	Gek kippenvlees blokjes 15mm 2.5kg
	Viande de volaille cuite fine 2.5kg
	Fine dies of cooked chicken meat

Merk / Marque :	St-Hubert
-----------------	-----------

Intrastat : 16023219

GTIN-code : 5425005730137

Netto gewicht - Poids net : **2,5kg**  met/avec €  zonder/sans €  
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** 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	0 °C	4 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	0°C - 4°C		
Na opening Après ouverture	Na opening binnen de twee dagen consumeren après ouverture, utiliser dans les 2 jours		

### Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: kippenborst (45%), kippenpoot (45%), water, zout

Fr: Filet de poulet (45%), Cuisse de poulet (45%), Eau, Sel.

### 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 =	30	g
<b>Energie</b>	<b>419</b>	<b>kJ</b>		<b>126</b>	<b>kJ</b>
	<b>99</b>	<b>kcal</b>		<b>30</b>	<b>kcal</b>
<b>Vet / Matières grasses</b>	2,1	g		0,63	g
waarvan verzadigde vetzuren	0,7	g		0,21	g
dont acides gras saturés					
<b>Koolhydraten / Glucides</b>	0	g		0	g
waarvan suikers	0	g		0	g
dont sucres					
<b>Vezels / Fibres</b>	0	g		0	g
<b>Eiwitten / Protéines</b>	20,1	g		6,03	g
<b>Natrium</b>	0,48	g		0,144	g
<b>Zout / Sel</b>	1,2	g		0,36	g

**Verpakkingsinformatie - Information emballage**vacuum   
sous-vide beschermende atmosfeer  
atmosphère protectricegeperforeerde verpakking   
emballage perforéSamenstelling  
Compositionaantal stuks per doos  
nombres par carton 4Afmetingen doos  
dimensions du carton

250x250x50 mm

doos/laag  
cartons/couche 6laag/palet  
couche/palette 12dozen/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 aerob - Germes totaux		100 000
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		100
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		afwezig in 25g
Enterobacteriaceae		100

**Chemische samenstelling - Composition chimique**pH  
aW

## Bijkomende informatie - Information additionelle

### Bereidingswijze

### Préparation

Geschikt voor vegetariërs  
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?  
Le produit est-il biologique ?

## GMO declaratie - Etiquetage OGM

*De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.*

*Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.*

## Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

*Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.*

*Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.*

## FOTO - PHOTO

