

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Foie gras d'oie traditioneel*
588110		Foie gras d'oie tradition*
		Foie gras goose tradition*
Merk / Marque :		St-Hubert
Intrastat : 16022010		GTIN-code : 95410403001753

Netto gewicht - Poids net : **1kg** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **14** 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	°C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	Max. 4°C		
Na opening Après ouverture	1 dag in koelkast 1 jour au réfrigérateur		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: Eendenlever (93%), witte wijn (wijn, suiker, alcohol), natrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), suiker, antioxidant: natriumascorbaat.

Fr: Foie de canard (93%), vin blanc (vin, sucre, alcool), sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), sucre, antioxidant : ascorbate de sodium.

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 nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	1818 kJ		545 kJ	
	441 kcal		132 kcal	
Vet / Matières grasses	43,7 g		13,11 g	
waarvan verzadigde vetzuren				
dont acides gras saturés	17,1 g		5,13 g	
Koolhydraten / Glucides	2,4 g		0,72 g	
waarvan suikers				
dont sucres	2,4 g		0,72 g	
Vezels / Fibres	0 g		0 g	
Eiwitten / Protéines	9,4 g		2,82 g	
Natrium	0,6 g		0,18 g	
Zout / Sel	1,5 g		0,45 g	

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

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 ⁴	
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 Het product wordt geconsumeerd, na verwijdering van de verpakking

Préparation Le produit est consommé en l'état, après enlèvement de l'emballage

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

