


FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE

Produit/Product:	Potée liégeoise Luikse stoofpot	Révisé le/aangepast op: Version/versie:	31/10/2021 10
------------------	--	--	------------------

Informations Produit / Productinformatie

Poids net (g) / Netto gewicht (g)	3Kg ± 45g 600g+/- 15g	
DLC / TGT	21 jours / 21 dagen	
Conservation / bewaring:	0-7 °C	

Conditionnement / Verpakking

Type emballage / verpakking	Ravier PP plastique + film opa/cpp / PP Plastiek Schaal + opa/cpp folie
Nombre de pièces par ravier Aantal stukken per schaal	3Kg- 600g
Conditionnement / Verpakking	Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

Ingrédients / Ingrediënten

Ingrédients: Haricots verts 37%, pommes de terre 37%, jambon 11% (jambon de porc, eau, sel iodé, bouillon de porc (viande de porc, sel, sirop de glucose), stabilisants: E450, E451, antioxydant: E301, conservateur: E250), oignons frais 7%, graisse de canard, eau, vinaigre de cidre, vinaigre, amidon modifié de maïs, sel, conservateur: sorbate de potassium, fond de volaille (extrait de levure, sel marin, viande et graisse de poule, maltodextrine, épices), poivre blanc.

Ingrediënten: Groene bonen 37%, aardappelen 37%, ham 11% (varkensvlees, water, gejodeerd zout, varkensbouillon (varkensvlees, zout, glucosestroop), stabilisatoren: E450, E451, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250), verse uien 7%, eendenvet, water, appelazijn, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat, gevogeltebouillon (gistextract, zeezout, kippenvlees en -vet, maltodextrine, kruiden), witte peper.

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden – analyse 2021

Gemiddelde waarden per 100g / Valeurs moyennes pour 100g : Energie : 313 kJ / 74 kcal – Vetten/Matières grasses : 1,6g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 0,5g) – Koolhydraten/Glucides : 11g (waarvan suikers/dont sucres : 0,2g) – Fibres/vezels : 1,6g - Eiwitten/Protéines : 3,5 g – Zout/Sel: 0,87g

Préparation / Voorbereiding

Chauffer par portion de 600g pendant 2 à 3 minutes dans un four à micro ondes sur 750W.
Gedurende 3 minuten verwarmen per portie van 600 in een microgolf oven op 750W.

Public cible / Publiek

Tout public / Iedereen

Utilisation après ouverture / Gebruik na opening

A conserver au frais à 0-7°C après ouverture / Koel te bewaren na opening bij 0-7°C

Critères microbiologique / Microbiologische ...

Caractéristiques / Kenmerken	Valeur à DLC/ Eind THT waarde (cfu/g)
<i>Germes totaux mésophiles aérobies / G.vroeg. mésophiles aérobies</i>	10 ⁶ /g – 10 ⁷ /g
<i>Bactéries Lactiques</i>	10 ⁶ /g – 10 ⁷ /g
<i>Rapport Germes totaux/Lactiques</i>	Max 100
<i>Enterobactérie-Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ /g
<i>E.coli</i>	<10 /g
<i>Levures / Moisissures</i>	<10 ³ /g
<i>Staphylococcus coag+ / Staph.aan coag +</i>	<100 /g
<i>Bacillus cereus</i>	<100 /g
<i>Anaérobies sulfite-réducteurs / Anaérobies sulfite-reducties</i>	<10 ³ /g
<i>Clostridium perfringens</i>	<30 /g
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence-Afwezig/ 25g
<i>Salmonella</i>	Absence-Afwezig/ 25g

Divers / Allerlei

Ce produit est-il certifié sans OGM ? / Wordt dit product zonder OGM gewaarborgd?	OUI/JA
Ce produit est-il soumis à un traitement ionisation ? / Wordt dit product aan een ionisatiebehandeling onderworpen?	NON/NEE

Allergène basé sur la législation européenne / Allergeen die op de Europese wetgeving is gebaseerd

Allergène / Allergeen	Présence/aanwezigheid	Risque croisé /Gekruist risico
Lait / Melk		X
Oeuf / Ei		X
Soja / Soya		
Gluten		X
Arachide / Pinda's		
Fruits à coque / Noten		
Graines de sésame / Sesamezaad		
Poisson / Vis		
Crustacés / Schaaldieren		
Mollusques / Weekdieren		
Sulfite / Sulfit		
Moutarde / Mosterd		
Céleri / Selderij		
Lupin / Lupine		