



Productspecificatie

Versie : b

Datum: 10/07/19

Pagina 1 van 2

Gebakken kipfilet extra 10x10x30mm 1kg

Fabrikant	NV Meat Supply Kaarderslaan 4 9160 Lokeren Tel: 09/348.45.09 Fax: 09/348.01.36 E-mail: sales@hamboerke.be Web-site: www.hamboerke.be																
Ingrediënten	Kipfilet (EU) Zout (2,6 %) Suiker Dextrose Specerijen Kruiden Nat. aroma Emulgator: E451,E452 Zuurteregelaar: E325 Geleermiddel: E407,E410 Conserveermiddel: E250 Plant aardige olie (zonnebloem, koolzaad) 112g gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product																
Beschrijving	Gebakken kipfilet versneden op blokjes van 10x10x30mm																
Verpakking Omverpakking Palletisatie	Verpakt onder beschermende atmosfeer Karton 4 verpakkingen / doos ; 8 dozen, / slag ; 6 slagen / pallet																
Gewicht	Vast (€1kg)																
Houdbaarheid Bewaringstemperatuur Napasteurisatie	Max. 28 dagen in de ongeopende verpakking Max. 4°C (in eindverpakking): nee																
Voedingswaarde / 100g	<table><tr><td>kJ</td><td>807 / 100g</td></tr><tr><td>Kcal</td><td>192 / 100g</td></tr><tr><td>Vetstoffen</td><td>6,9 %</td></tr><tr><td>Verzadigde vetzuren</td><td>2,55 %</td></tr><tr><td>Eiwit</td><td>29,5 %</td></tr><tr><td>Koolhydraten</td><td>3 %</td></tr><tr><td>Suikers</td><td>0,8 %</td></tr><tr><td>Zout</td><td>2,6 %</td></tr></table>	kJ	807 / 100g	Kcal	192 / 100g	Vetstoffen	6,9 %	Verzadigde vetzuren	2,55 %	Eiwit	29,5 %	Koolhydraten	3 %	Suikers	0,8 %	Zout	2,6 %
kJ	807 / 100g																
Kcal	192 / 100g																
Vetstoffen	6,9 %																
Verzadigde vetzuren	2,55 %																
Eiwit	29,5 %																
Koolhydraten	3 %																
Suikers	0,8 %																
Zout	2,6 %																
GTIN-code Omverpakking Verpakking	95411399810015 5411399810012																
Bestraling	Geen enkel ingrediënt werd bestraald																
GMO info	GMO vrij																
Metaaldetectie	Ferro: 4,5mm Non-ferro: 4,0 mm Rvs: 5,0mm																



Productspecificatie

Gebakken kipfilet extra 10x10x30mm 1kg

Versie : b

Datum: 10/07/19

Pagina 2 van 2

Microbiologische normen	Doel	Tolerantie	TGT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 ³	10 ⁴	10 ⁶
Melkzuurbacteriën	10 ²	10 ³	10 ⁷
Enterobacteriaceae	5 x 10 ¹	5 x 10 ²	n.v.t.
E coli	<10 ¹	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	geen visuele schimmelgroei
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ³	10 ³
Bacillus cereus	10 ²	10 ³	10 ⁵
Clostridium perfringens	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonella spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Campylobacter spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g

ALLERGIE-INFORMATIE

Component	+ / - / ?	Component	+ / -
Gluten	-	Noten (amandelnoten , hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-
Tarwe	-		
Rogge	-		
Gerst	-		
Haver	-	Selderij	-
Schaaldieren	-	Mosterd	-
Eieren	-	Sesamzaad	-
Vis	-	Zwavedioxide en sulfieten van meer dan 10mg/kg of 10mg/liter als SO ₂	-
Aardnoten	-		
Soja	-	lupine	-
Melk (inclusief lactose)	-	weekdieren	-

Opmerking:

Wij garanderen dat dit product, rekening houdend met de opslagcondities, voldoet aan de geldende Belgische en Europese wetgeving.