

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Wijnzuurkool Kramer 20x500g
635016		Choucroute au vin Kramer 20x500g
		Wine sauerkraut Kramer 20x500g
Merk / Marque :		Kramer
Intrastat : 2005960		GTIN-code : 8710488643225

Netto gewicht - Poids net : **20 x 500g** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **40** 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 checked="" type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	Koel en donker bewaren Conserver dans un endroit frais et sombre		
Na opening Après ouverture	nog 3 dagen houdbaar na opening Peut se conserver 3 jours après ouverture		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: Witte kool 96%, zout, 2% witte wijn, voedingszuur (citroenzuur), antioxidant (ascorbinezuur)

Fr: Choux blanc 96%, sel, 2% vin blanc, acide alimentaire (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique)

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 =	200	g
Energie	63	kJ		125	kJ
	15	kcal		30	kcal
Vet / Matières grasses	0	g		0	g
waarvan verzadigde vetzuren	0	g		0	g
dont acides gras saturés					
Koolhydraten / Glucides	1,5	g		3	g
waarvan suikers	0,5	g		1	g
dont sucres					
Vezels / Fibres	2,5	g		5	g
Eiwitten / Protéines	1	g		2	g
Natrium	0,6	g		1,2	g
Zout / Sel	1,5	g		3	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 aerob - Germes totaux		
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		
Listeria Monocytogenes		
Enterobacteriaceae		

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH 3,0 - 4,4
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Opwarmen met wat water of een scheutje appelazijn

Préparation Réchauffez avec de l'eau ou un peu de vinaigre de pomme.

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