



**JIV VLEESWAREN  
HERENTALSEBAAN 422  
B-2160 WOMMELGEM**

**Tel: 03/321.71.89; Fax: 03/322.05.03  
E-mail: tech@jiv.be**

## 1. Productomschrijving

MARINADE ECHALOTE 2,9 KG EVLIER

Op plantaardige olie gebaseerde marinade met een zeer rijke garnituur van sjalotten en bieslook. Mooie rood-oranje kleur.

EAN128-code: 0541254396610  
EAN13-code: 0541254396610

## 2. Ingrediënten

Ingrediënten: plantaardige olie (raapzaad) 79.6%, kruiden en specerijen 14% (sjalotten 13%, peterselie, turmeric); zout 5%; emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, specerijextract.

Ingrédients: Huile vegetale (Navette) 79,6%; herbes et épices 14% (echalotte 13%, persil, turmeric); sel 5%, émulsifiant: mono et diglycerides d'acide grasses, extrait d'épices.

## 3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 3,06 kg  
Nettogewicht: 2,9 kg

## 4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,16 kg  
Gewicht secundaire verpakking: 0,004 kg  
Afmeting primaire verpakking: 15.3x11.5x23.5  
Afmeting tertiare verpakking: 80x120x130  
Materiaal verpakking: Plastic can  
Luchtledig (J/N): N  
Skinpack (J/N): N  
Gasverpakking (J/N): N  
Individueel (J/N): J  
Enmalige verpakking voor verkoop (J/N): J  
Aantal per handelseenheid: 1 STUKS

## 5. Palletgegevens

Type pallet: Euro  
Aantal per pallet: 225  
Max. aantal lagen per pallet: 5  
Statiegeld per pallet: Om te wisselen

**6. Houdbaarheid**

Houdbaarheid bij levering +/- 365 Dagen

**7. Bewaring**

Stockagetemperatuur: Tussen 10°C en 20°C

Temperatuur bij transport: Ambient

Vervoer onder koeling (J/N): N

Na openen koel bewaren:

**8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)**

Energie-inhoud (kcal/100g):	757,0 3179kJ
Vetten g:	80,4
Waarvan verzadigd g:	8,8
Koolhydraten g:	6,3
Waarvan suikers g:	2,2
Eiwitten g :	1,4
Zout g:	5,4

## 9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenties</i>
Aërobe flora	<1.000.000/g
Enterobacteriaceae	<1.000/g
Staphylococcus aureus	<1.000/g
Faecale coliformen	<100/g
Salmonella	0/25 g

## 10. Allergenenlijst

1	<b>Gluten:</b>	-
2	<b>Schaal - schelpdieren:</b>	-
3	<b>Ei:</b>	-
4	<b>Vis:</b>	-
5	<b>Pinda's:</b>	-
6	<b>Soja:</b>	-
7	<b>Melk:</b>	-
8	<b>Noten:</b>	-
9	<b>Selderij:</b>	-
10	<b>Mosterd:</b>	-
11	<b>Sesam:</b>	-
12	<b>Sulfiet(E220-E227):</b>	-
13	<b>Lupine:</b>	-
14	<b>Weekdieren:</b>	-

wordt gemaakt in een bedrijf waar ook soja, melk, lactose, gluten, mosterd, selder crustaceae, sulfiet, ei aanwezig zijn

est produit dans un usine ou il ya aussi du soja, lait, lactose, gluten, moutarde , celeri crustaceae, sulphite, oeufs present

## 11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik

60 – 80 g/Kg vlees of vis instrijken of vermengen met de marinade en verhitten.

Geschikt voor: kippenvlees – kalfsvlees – varkensvlees

## 12. GMO

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

## 12. Kwaliteitsgarantie

Goedgekeurd door: KVV

Handtekening : 6/05/2021