

Productspecificaties: FFBIG**000620 V001.003****JIV VLEESWAREN
HERENTELSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM****Tel: 03/321.71.89; Fax: 03/322.05.03
E-mail: tech@jiv.be**

1. Productomschrijving

FRANKFORTERW. BIG 8 ST

BE 436

Traditionele worstjes op natuurlijke wijze gerookt.

EAN128-code: 0541254321102

EAN13-code: 5412543210023

2. Ingrediënten

Ingrediënten: varkensvlees 62,5%, water, kippenvlees 7% (MDM), maïszetmeel; zout, plantaardig eiwit **sojaproteïne (soja)**, **kruiden en specerijen (selder en mosterd)**, dextrose, glucosestroop, **aroma (selder)**, emulgator: E 451; antioxidant: E316, smaakversterkers: E621, conserveermiddel: E 250.

Ingrédients: Viande de Porc 62.5%, eau, viande de poulet séparés 7%, amidon de maïs, **protéine végétale (soja)**, **herbes et épices (céleri et moutarde)**, dextrose, sirop de glucose, **arôme (céleri)**, émulsifiant: E451, antioxydant: E316, exhausteur de goût: E621, conservateur: E250.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	1,2 kg
Nettogewicht:	0,8 kg
Nettogewicht uitgelekt:	0,48 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,378 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,005 kg
Gewicht tertiaire verpakking:	0,23 kg
Afmeting primaire verpakking:	18.2x8.82
Afmeting tertiare verpakking:	34.3x25.8x17.5
Materiaal verpakking:	Glas
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:	12 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro
Aantal per pallet:	54
Max. aantal lagen per pallet:	6
Statiegeld per pallet:	Om te wisselen

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:	1095 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	minimum 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:	J, in de pekel

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	178 740 kJ
Vetten g:	13
Verzadigde vetten g:	4,76
Koolhydraten g:	2
Suikers g:	0,2
Eiwitten g :	13
Zout g:	2

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenaties</i>
Aërobe flora	<10.000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Faecale coliformen	<10/g
Salmonella	0/25 g

10. Allergenenlijst

1	Gluten:	-	Rundvlees:	-
2	Schaal - schelpdieren:	-	Varkensvlees:	+
3	Ei:	-	Kippenvlees:	+
4	Vis:	-		
5	Pinda's:	-	Lactose:	-
6	Soja:	+	Glutaminaat:	+
7	Melk:	-		
8	Noten:	-	Peulvruchten:	-
9	Selderij:	+	Wortel:	-
10	Mosterd:	+	Koriander:	+
11	Sesam:	-		
12	Sulfiet(E220-E227):	-	Cacao:	-
13	Lupine:	-	Maïs:	+
14	Weekdieren:	-		

Het allergeen lactose is niet aanwezig in het recept van dit product
 maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.
 L'allergène lactose n'est pas présent dans le produit de cette recette,
 mais est présent dans l'entreprise qui a fait de ce produit.

11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik
 Verhitten in de pekel voor gebruik.

12. GMO

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

12. Kwaliteitsgarantie

Goedgekeurd door: SC
 Handtekening : 5/09/2019