



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

STOOFVLEESSAUS 1,275

Een sublieme vleesbouillon met een uitgelezen kruidenmix.

EAN128-code: 0541254303104

EAN13-code: 5412543030041

2. Ingrediënten

Ingredienten: Water 80%, gemodificeerd maiszetmeel 3%, **tarwezetmeel 3% (gluten)**, uien 2%, tomatenconcentraat 2%, rundvet, plantaardige olie (raapzaad), zout, suiker, kleurstof: E150c, smaakversterkers: E621 en E635, verdikkingsmiddelen: guar en xanthaan, kruiden en specerijen, **tarwebloem (gluten)**, maltodextrine, antioxidant: E300. Ingrédients: eau 80%, amidon de maïs modifié 3%, amidon de **blé 3% (gluten)**, oignons 2%, concentré de tomates 2%, graisse de boeuf, huile végétales (Rapsa), sel, sucre, colorant : E150c, exhausteur de goût: E621 et E635 , épaississants : gomme de guar et gomme de xanthane, herbes et épices, farine de **blé (gluten)**, dextrine de malt, antioxydant : E300

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 1,4 kg
 Nettogewicht: 1,275 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,115 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,004 kg
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,38 kg
 Afmeting primaire verpakking: 17.52x9.9
 Afmeting tertiare verpakking: 41.2x30.8x17.5
 Materiaal verpakking: Blik
 Luchtledig (J/N): N
 Skinpack (J/N): N
 Gasverpakking (J/N): N
 Individueel (J/N): J
 Eenmalige verpakking voor verkoop (J/N): J
 Aantal per handelseenheid: 12 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet: Euro
 Aantal per pallet: 48
 Max. aantal lagen per pallet: 8
 Statiegeld per pallet: Om te wisselen

Op de in blik verpakte producten is er geen metaaldetectie mogelijk.

Produits emballés en boîte métallique, détection des métaux impossible

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:

1095 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

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	73 306kJ
Vetten g:	3,75
Verzadigde vetten g:	1,8
Koolhydraten g::	8,5
Suikers g:	1,3
Eiwitten g: :	1,4
Zout g:	1,7

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenties</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 soja, mosterd en lactose zijn niet aanwezig in het recept van dit product
maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.

L'allergène soja, moutarde et lactose ne sont pas présent dans le produit de cette recette,
mais sont présent dans l'entreprise qui a fait de ce produit.

11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik
Verhitten 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 : 23/03/2018