



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:

1/2

Datum :

07/02/2022

Versie :

14

Opgemaakt door :

CB

KIP MET CURRY



1. Algemene gegevens

Kip met curry	art nr 455
GTIN – code	95410512045525
Kip met curry paal	art nr 5455
GTIN – code paal	95410512545520
Intrastat – nr	1602 32 19
Bewaartemperatuur	max. 4 °C
Houdbaarheid bij levering	42 dagen
EEG-nr	B808
Bedrijf	ERNELL
Adres	EUROLAAN 12 9140 TEMSE BELGIE
Tel	0032(0)3 771 47 01
Fax	0032(0)3 771 49 86
E-mail	kwaliteit@ernell.be

2. Productomschrijving

Kippenfilet aangevuld met stukken wit kippenvlees in een pittige currycoating.

3. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: kippenvlees (90%), water, glucosestroop, zout, zeezout, curry (1%), antioxidanten: natriumcitraat, natriumascorbaat; voedingszuur: kaliumlactaat; stabilisatoren: trifosfaat, eucheumawier; conserveermiddelen: natriumnitriet, kaliumacetaat. Kan sporen bevatten van TARWE, EI, MELK, SOJA, MOSTERD, SELDERIJ en NOTEN.

4. Nutritionele gegevens per 100 g: gemiddelde per 100 g product (+/-)

parameter	Min. gehalte	Gemidd. gehalte	Max. gehalte
Energetische waarde - kJ		562	
- kcal		134	
vetten (g)	5,6	7,0	8,4
-waarvan verzadigde vetzuren (g)	1,1	1,9	2,7
koolhydraten (g)	<0,1	0,8	2,8
-waarvan suikers (g)	<0,1	0,8	2,8
Eiwitten	14,1	17,6	21,1
Zout (g)	1,4	1,7	2,0

5. Verpakking

netto gewicht / stuk	1,7 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	190 X 100 X 80	mm	aantal stuks	12	per bak
netto gewicht / paal	5,4 kg	-	vast	X	variabel
afmetingen (LxBxH)	600 X 100 X 80	mm	aantal stuks	10	per bak
verpakkingscondities	beschermende atmosfeer	-	vacuum verpakt	X	
Fost Plus lidnr :	002082				
Val - i - pac lidnr:	1100186326				



PRODUCTSPECIFICATIE

Pagina:
Datum :
Versie :
Opgemaakt door :

2/2
07/02/2022
14
CB

6. Microbiologische gegevens (CFU/g)

parameter	af fabriek	op vervaldag
Totaal psych. aerob kiemgetal/g	3000	3000 000
Lactobacillen/g	-	30 000 000
E.coli/g	10	50
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g

7. Allergeneninformatie : Volgens Richtlijnen 2003/89/EG, 2006/142/EG et 2005/26/CE

product: + = bevat - = vrij van ? = sporen of onbekend

1	Glutenbevattende granen	?	8	Noten	?
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	?
3	Eieren	?	10	Mosterd	?
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten (o.a. pinda)	-	12	Zwaveloxide en sulfieten uitgedrukt als SO ₂ (> 10 ppm)	-
6	Soja	?	13	Lupine	-
7	Melk (incl. lactose)	?	14	Weekdieren	-

Andere ingrediënten en hun afgeleiden

1	Melkeiwit	?	17	Peulvruchten	-
2	Lactose	?	18	Noten	?
3	Ei	?	19	Notenolie	-
4	Soja-eiwit	?	20	Pinda's	-
5	Sojalecithine	?	21	Pindaolie	-
6	Gluten	?	22	Sesam	-
7	Tarwe	?	23	Sesamolie	-
8	Rogge	-	24	Glutaminaat (E620-E625)	-
9	Rundvlees	-	25	Sulfiet (E220 t/m E228) >10ppm	-
10	Varkensvlees	-	31	Koriander	-
11	Kippenvlees	+	32	Selderij	?
12	Vis	-	34	Wortel	-
13	Schaal – en schelpdieren	-	35	Lupine	-
14	Mais	-	36	Mosterd	?
15	Cacao	-			

8. GGO informatie (Genetisch Gemodificeerde Organismen)

Onze producten bevatten geen ingrediënten afkomstig van GGO.

9. Metaaldetectie

Dit artikel gaat tijdens het afvullen door de metaaldetector.

10. Straling

Dit artikel bevat geen ingrediënten onderworpen aan bestraling.