

Artikel **301** **KIP CHAMPIGNON**
Artikelnummer **44558**

pagina **1 / 4**
datum **12/08/21**

1. Productomschrijving

Kippenvlees, gemarineerd, gevormd
gevuld met saus, gepaneerd, voorgebakken, doorgaard
Ovale vorm
Gekoeld
Intrastatn° 16023219
Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kippenvlees 60%, water, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), paneermeel (bloem (TARWE)), champignons 7%, gemodificeerd zetmeel (mais, TARWE), bloem (TARWE, rijst, mais), kalkoenbacon 2% (kalkoendijvlees, zout, dextrose, suiker, rookaroma, specerijen (SELDERIJ), antioxidant E301, conserveermiddelen E250, E252, rook), zout, glucosestroop, zetmeel (erwt, aardappel), weipoeder (MELK), voedingsvezels, peterselie, gluten (TARWE), natriumcaseïnaat (MELK), gehydrolyseerd plantaardig eiwit (SOJA, mais, TARWE), Ei-eiwit, magere MELKPOEDER, stabilisatoren (E464, E415, E407), specerijen (SELDERIJ), MELKEIWIT, aroma, uipoeder, dextrose, antioxidant: rozemarijnextract, gistautolysaat, knoflookpoeder, kruiden. Kan sporen bevatten van gerst, aardnoten en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

| | Waarde / 100 g | Tolerantie |
|-------------------------------------|----------------|--|
| Gemiddelde energetische waarde kJ | 996 kJ | - |
| Gemiddelde energetische waarde kcal | 239 kcal | - |
| Vetten | 15 g | < 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 3,9 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan mono- onverzadigde vetzuren | 6,9 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| waarvan poly- onverzadigd vetzuren | 4,0 g | < 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20% |
| Koolhydraten | 12 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan suikers | 3,0 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| waarvan zetmeel | 9,0 g | - |
| Voedingsvezels | 2,0 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Eiwitten | 13 g | < 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g |
| Zout (natrium x 2,5) | 1,3 g | < 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20% |

Fysico-chemische kenmerken

| | Waarde / 100 g |
|-------------|----------------|
| Natrium | 0,50 g |
| Zout (NaCl) | 1,2 g |
| Vocht | 56 g |

4. Microbiologische eigenschappen

| | m (Doel) | M (Tolerantie) | THT | |
|-------------------------------|----------|----------------|------------|-------|
| Totaal aëroob kiemgetal (30°) | 1.000 | 10.000 | 1.000.000 | kve/g |
| Melkzuurbacteriën | 1.000 | 10.000 | 10.000.000 | kve/g |
| Gisten | 100 | 1.000 | 100.000 | kve/g |
| Schimmels | 100 | 1.000 | 1.000 | kve/g |
| Enterobacteriaceae | 10 | 100 | 1.000 | kve/g |
| Escherichia coli | 10 | 10 | 10 | kve/g |
| Staphylococcus aureus | 10 | 100 | 100 | kve/g |
| Salmonella spp. | abs/25g | abs/25g | abs/25g | |
| Listeria monocytogenes | abs/25g | abs/g | abs/0,01g | |
| Campylobacter spp. | - | - | - | |
| Sulfiet reducerende anaëroben | 100 | 1.000 | 1.000 | kve/g |

5. Bewaarcondities

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Bewaartemperatuur | -2°C tot +4°C |
| Transporttemperatuur | 0°C tot max +4°C |
| Minimale houdbaarheid bij levering | 18 dagen |

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Combisteamer: 180 °C, zonder vocht, 12 min.

Oven voorverwarmen bij 180°C

Oven: 18 à 20 min.

Pan: middelmatig vuur

Pan: 2 x 3 min.

Diepvries:

Combisteamer: 180 °C, zonder vocht, 20 min.

Oven voorverwarmen bij 180°C

Oven: 26 à 30 min.

Pan: middelmatig vuur

Pan: 2 x 5 min.

7. Afmeting product

| | |
|----------------------------|----------|
| Portie | |
| Lengte | 120 mm |
| Breedte | 100 mm |
| Hoogte | 22 mm |
| Gewicht (excl. verpakking) | 0,125 kg |

8. Verpakking

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Verpakkingswijze | Verpakt onder beschermende atmosfeer |
|------------------|--------------------------------------|

Primaire verpakking

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Type verpakking | Film |
| Tarra gewicht | 22 g |
| Lengte | 230 mm |
| Breedte | 200 mm |
| Hoogte | 60 mm |
| Aantal stuks per primaire verpakking | 8 |
| Netto gewicht per primaire verpakking | 1.000 g |
| Vast / Variabel gewicht | Vast gewicht |

Omverpakking

| | |
|---------------------------------|---------|
| Type verpakking | Karton |
| Gewicht | 196 g |
| Lengte | 400 mm |
| Breedte | 246 mm |
| Hoogte | 92 mm |
| Aantal per karton / krat | 2 |
| Netto gewicht per karton / krat | 2.000 g |
| Bruto gewicht per karton / krat | 2.240 g |

9. Palletisatie

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Omschrijving | Euro Houten Pallet 0,8 m x 1,2 m |
| Aantal kartonnen / kratten per laag | 9 |
| Aantal lagen per pallet | 11 |
| Aantal extra kartonnen / kratten | 1 |
| Aantal kartonnen / kratten per pallet | 100 |
| Lengte pallet | 1.200 mm |
| Breedte pallet | 800 mm |
| Hoogte pallet | 1.162 mm |
| Netto gewicht pallet | 198 kg |
| Bruto gewicht pallet | 244 kg |

10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen en voedingsintoleranties

| Allergenen | Aanwezig |
|--------------|----------|
| Gluten | JA |
| Schaaldieren | NEE |
| Eieren | JA |
| Vis | NEE |
| Aardnoten | NEE |
| Soja | JA |
| Melk | JA |
| Noten | NEE |
| Selderij | JA |
| Mosterd | NEE |
| Sesam | NEE |
| Sulfiet | NEE |
| Lupine | NEE |
| Weekdieren | NEE |

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

| | |
|--------------------------|-----|
| Gluten | JA |
| Tarwe | JA |
| Rogge | NEE |
| Gerst | NEE |
| Schaal- en schelpdieren | NEE |
| Ei | JA |
| Vis | NEE |
| Pinda | NEE |
| Pindaolie | NEE |
| Soja-eiwit | JA |
| Soja-lecithine | JA |
| Melkeiwit | JA |
| Lactose | JA |
| Noten | NEE |
| Notenolie | NEE |
| Selderij | JA |
| Mosterd | NEE |
| Sesam | NEE |
| Sesamolie | NEE |
| Sulfiet | NEE |
| Lupine | NEE |
| Weekdieren | NEE |
| Cacao | NEE |
| Glutaminaat | NEE |
| Kippenvlees-Kalkoenvlees | JA |
| Koriander | NEE |
| Maïs | JA |
| Peulvruchten | JA |
| Rundvlees | NEE |
| Varkensvlees | NEE |
| Wortel | JA |
| Gist | JA |

14. Foto

