

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Eendenmousse met Sauternes 1.8kg
776905		Mousse canard Sauternes 1.8kg
		Duck mousse Sauternes 1,8kg
Merk / Marque :		Cor de Chasse
Intrastat : 16023219		GTIN-code : 5413074051833

Netto gewicht - Poids net : **1,8kg** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaarmethoden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	°C	°C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	Max. 4°C	Max. 4°C	
Na opening Après ouverture	5 dagen na opening bewaren 5 jours après ouverture		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

- NL: varkensvet, eendenlever (16,3%), kippenlever (8%), water, peren, varkensbindweefsel, room (MELK), foie gras van eend (4%), varkenslever (4%),EI, Sauterne (2.3%), zout, MELKeiwit, kruiden en specerijen, gedroogde groenten, aroma, dextrose, glucosesiroop, varkenseiwit, varkensgelatine, kleurstof : E120, gemodificeerd zetmeel: E1422, stabilisator : E407-E508, antioxidanten: E300, voedingszuur : E326-E330-E331, conserveermiddel: E202-E250, kleurstof : E120. Garnering : o.a. amandelen (NOTEN). Gemaakt met geschoten wild
- Fr: gras de porc, foie de canard (16,3%), foie de poulet (8%),eau, poires, tissu conjonctive de porc, crème (LAIT), foie gras de canard (4%), foie de porc (4%), CEUFS, Sauterne (2.3%), sel, protéine de LAIT, épices et herbes, légumes séchés, arôme, dextrose, sirop de glucose, protéine de porc, gélatine de porc, colorant : E120, amidon modifié : E1422, stabilisateur : E407-E508,antioxydant : E300, acidifiants : E326-E330-E331, conservateurs : E202-E250, colorant : E120. Garniture : e.a. amandes (NOIX). Produit avec du gibier de chasse.

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	?	Noten - Fruits à coque	+
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	+	Mosterd - Moutarde	?
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	?	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"-" = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	1590 kJ		477 kJ	
	385 kcal		115 kcal	
Vet / Matières grasses	37 g		11,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren				
dont acides gras saturés	3,79 g		1,137 g	
Koolhydraten / Glucides	4,47 g		1,341 g	
waarvan suikers				
dont sucres	2,63 g		0,789 g	
Vezels / Fibres	0,5 g		0,15 g	
Eiwitten / Protéines	8,27 g		2,481 g	
Natrium	0,6 g		0,18 g	
Zout / Sel	1,5 g		0,45 g	

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		10 ⁶
E. Colli		10
Staphylococcus Aureus		10 ²
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		10 ²
Enterobacteriaceae		nvt

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Klaar voor gebruik

Préparation Prêt à l'emploi

Geschikt voor vegetariërs
 Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
 Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO