

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
778130

Product	Vleesbrood gebakken
	Pain de viande
	Meat bread

Merk / Marque :	St-Hubert
-----------------	------------------

Intrastat : **16024919**GTIN-code : **95414035422009**

Netto gewicht - Poids net : **3,6KG** met/avec € zonder/sans €
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **20** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	0 °C	7 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	0°C -7°C		
Na opening Après ouverture	Na openen zo snel mogelijk verwerken. Max. 3dagen a consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Max. 3 jours		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: varkensvlees (83%), water, melk, paneermeel (tarwe), kruiden en specerijen (bevat mosterd), eieren, zout, melkeiwit, dextrose, stabilisator: E450, smaakversterker: E621, antioxidanten: E300-E301-E330-E331, aroma's, conserveermiddelen: E250-E262-E325.

Fr: viande de porc (83%), eau, lait, chapelure (blé), épices et herbes (contient moutarde), oeufs, sel, protéines du lait, dextrose, stabilisant: E450, exhausteur de goût: E621, antioxygènes: E300-E301-E330-E331, arômes, conservateurs: E250-E262-E325.

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 nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	898	kJ	269	kJ
	216	kcal	65	kcal
Vet / Matières grasses	16	g	4,8	g
waarvan verzadigde vetzuren	7	g	2,1	g
dont acides gras saturés				
Koolhydraten / Glucides	3	g	0,9	g
waarvan suikers	1,5	g	0,45	g
dont sucres				
Vezels / Fibres		g	0	g
Eiwitten / Protéines	15	g	4,5	g
Natrium	0,88	g	0,264	g
Zout / Sel	2,2	g	0,66	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		3x10 ⁶
E. Colli		<50
Staphylococcus Aureus		3x10 ³
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		100
Enterobacteriaceae		nvt

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Gemalen vleesdeeg, nadien gebakken

Préparation pâte de viande hachée, puis frite

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