


ZOUTSPEK DIK GESNEDEN  
5mm 200g e

LARD SALÉ TRANCHÉ ÉPAIS  
5mm 200g e

BOOM Varken (outbound)		ARBRE Porc (outbound)
STAM Slicing		TRONC Tranché
TAK Buiken (outbound)		BRANCHE Poitrine (outbound)
FAMILIE Droog		FAMILIE Sec
SOORT		SORTE
II		II

ZOUTSPEK DIK GESNEDEN 5mm 200g e

6442

LARD SALÉ TRANCHÉ ÉPAIS 5mm 200g e

## BESCHRIJVING

Snedes zoutspek van 5mm, ideaal als  
maaltijdcomponent

## DESCRIPTION

Tranches de lard salé de 5mm, idéal pour vos repas  
préparés

## EIGENSCHAPPEN

traditionele receptuur

## CARACTERISTIQUES

Recette traditionnelle

100% varkensvlees

100% viande de porc

toevoeging van rookaroma

arôme de fumé ajouté

regelmatige snedes, door gebruik van afgeschelpte  
buiken

Poitrines scalpées

lekker als ontbijt, gebakken met eieren

appétissant comme petit déjeuner, cuit avec des oeufs

# PRODUCT

W06-2021

## INGREDIËNTEN

Varkensvlees (96%), zout, glucosestroop, antioxidant:  
natriumerythorbaat,.conserveermiddel: natriumnitriet, kaliumnitraat...

## INGRÉDIENTS

Viande de porc (96%), sel, sirop de glucose, antioxygène:  
erythorbate de sodium,.conservateur: nitrite de sodium, nitrate de  
potassium...

## VOEDINGSWAARDE

kcal/100g	238
kJ/100g	989

## VALEUR NUTRITIVE

kcal/100g	
kJ/100g	

## CHEMISCHE SAMENSTELLING

zout	3.9% ±1.2
vet	18.0% ±5.4
<i>waarvan verzadigd</i>	7.2% ±2.9
eiwit	18.5% ±3.7
Koolhydraten	0.5% ±0.5
<i>waarvan suikers</i>	0.5% ±0.5

## COMPOSITION CHIMIQUE

sel	
mat. Grasse	
<i>dont saturés</i>	
protéines	
glucides	
<i>dont sucres</i>	

## CONDITIONERING/BEWARING

artikelnummer	6442
Beschrijving	ZOUTSPEK DIK GESNEDEN 5mm 200g e LARD SALÉ TRANCHÉ ÉPAIS 5mm 200g e
verkoopseenheid	ST
gemiddeld gewicht (kg)	0.200
var gewicht, e-gewicht	e-gewicht/poids-e
houdbaarheid (dagen)	32
bewaartemperatuur	Bewaring/Conservation: 0-4°C
snedes/barquette	5
dikte snede (mm)	6
afmetingen verpakk.(mm)	210x160
presentatie	geschindeld / en escalier
kleur verpakking	Transparant / Transparente
atmosfeer	begast / sous gaz
secundaire verpakking	bak/bac
# stuks / colli	48
# lagen / pallet	
# collis / laag	
# collis / pallet	

## CONDITIONNEMENT / CONSERVATION

6442	numéro d'article
	description
	unité de vente
0.200	poids moyen (kg)
e-gewicht/poids-e	poids variable, poids e
32	DLC (jours)
Bewaring/Conservation: 0-4°C	temp. de conservation
5	tranches/barquette
6	épaisseur tranche (mm)
210x160	dimensions emb. (mm)
geschindeld / en escalier	presentation
Transparant / Transparente	couleur emballage
begast / sous gaz	atmosphère
bak/bac	emballage secondaire
48	# pièces / colis
	# couches / palette
	# colis / couche
	# colis / palette

Voor andere verpakkinghoeveelheden en conditioneringen, contacteer ons  
Pour d'autres quantités d'emballage et conditionnements, contactez-nous

validatie klant
FIRMA
NAAM
FUNCTIE
DATUM
"gelezen en goedgekeurd"

 Vleeswaren De Keyser t. +32 (0) 9 374 32 91 e-mail: vleeswaren@dekeyser.be	
Indien REMIC N.V. binnen de 14 dagen geen ondertekend exemplaar ontvangen heeft, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.	Sans réponse réceptionné par REMIC N.V. dans les 14 jours qui suivent nous considérons la spécification comme approuvée.

validation client
ENTREPRISE
NOM
FUNCTION
DATE
"lu et approuvé"