

PRODUCT

W06-2021

Gerookte spekreepjes 0.2kg e

Julienne de lardons fumés 0.2kg e

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

Gerookte spekreepjes 0.2kg e

6729

Julienne de lardons fumés 0.2kg e

BESCHRIJVING

DESCRIPTION

EIGENSCHAPPEN

CARACTERISTIQUES

PRODUCT

W06-2021

INGREDIËNTEN

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

INGRÉDIENTS

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

VOEDINGSWAARDE

kcal/100g	193
kJ/100g	801

VALEUR NUTRITIVE

kcal/100g	
kJ/100g	

CHEMISCHE SAMENSTELLING

zout	3.0% ±0.9
vet	13.4% ±4
waarvan verzadigd	5.3% ±2.1
eiwit	17.4% ±3.5
Koolhydraten	0.5% ±0.5
waarvan suikers	0.5% ±0.5

COMPOSITION CHIMIQUE

sel	
mat. Grasse	
dont saturés	
protéines	
glucides	
dont sucres	

CONDITIONERING / BEWARING

artikelnummer	6729
Beschrijving	Gerookte spekreepjes 0.2kg e Julienne de lardons fumés 0.2kg e
verkoopseenheid	ST
gemiddeld gewicht (kg)	0.200
var gewicht, e-gewicht	e-gewicht/poids-e
houdbaarheid (dagen)	45
bewaartemperatuur	Bewaring/Conservation: 0-4°C
afmetingen verpakk.(mm)	210x107
presentatie	
kleur verpakking	Transparant / Transparente
atmosfeer	begast / sous gaz
secundaire verpakking	bak/bac
# stuks / colli	48
# lagen / pallet	
# collis / laag	
# collis / pallet	

CONDITIONNEMENT / CONSERVATION

numéro d'article	6729
description	Gerookte spekreepjes 0.2kg e Julienne de lardons fumés 0.2kg e
unité de vente	ST
poids moyen (kg)	0.200
poids variable, poids e	e-gewicht/poids-e
DLC (jours)	45
temp. de conservation	Bewaring/Conservation: 0-4°C
dimensions emb. (mm)	210x107
presentation	
couleur emballage	Transparant / Transparente
atmosphère	begast / sous gaz
emballage secondaire	bak/bac
# pièces / colis	48
# 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	 <p>Vleeswaren De Keyser t. +32 (0) 9 374 32 91 e-mail: vleeswaren@dekeyser.be</p>	validation client
FIRMA		ENTREPRISE
NAAM		NOM
FUNCTIE		FUNCTION
DATUM		DATE
"gelezen en goedgekeurd"	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.
		"lu et approuvé"