



ONTVANGEN
Door braeju om 11:46,25-2-21

TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
29/01/2021

Specificatie van artikel

Familie	KIP AFGEWERKT	
Artikel naam	gebakken kippenborst	
Creatie datum/ versie nummer	29/01/2021 01	
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE	
GLN leverancier	5411310999987	
Artikel nummer	9012	
GTIN (item)	95411310001362	
Intrastat code	16023219	

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- 100 % kippenborst omgetoverd tot een ambachtelijk stukje fijne vleeswaren
- licht gekruid, gerookt en in de oven gebakken

Artikel informatie

Ingrediënten: kipfilet 69%, water, zout, MELKEIWIT (bevat LACTOSE), glucosestroop, dextrose, kruiden, aroma, emulgator E450, E451, smaakversterker E621, antioxidant E301, conserveermiddel E250, E262

Bewaring en temperatuur controle

Minimale houdbaarheid bij levering: 3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur	
maximum:	4°C

Verpakking

Vacuum verpakt

Gebruik

- koud: in dunne sneetjes als broodbeleg
- warm: in dunne sneetjes tussen een croque monsieur
- warm: in een snede van 1,5 cm om te bakken in de (frituur)pan

Recept / Tip

Slaatje met avocado:
snij wat gebakken kippenborst in stukjes, schil en ontpit een avocado en snij hem in blokjes, snij een tomaat in stukjes, halveer een 10-tal zwarte olijven en een 10-tal cashewnoten: meng alles voorzichtig door elkaar. Giet er wat olijfolie over en bestrooi het geheel met fijngehakte peterselie !

Microbiologische analyse

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

9012 gebakken kippenborst

Opgemaakt op
29/01/2021

Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	<10 ⁴ /g
Totaal anaëroob kiemgetal	<10 ⁴ /g
Melkzuurbacteriën	<10 ⁴ /g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g
Sulfietreducerende Clostridia	<10 ³ /g
Bacillus Cereus	<10 ³ /g
Staphylococcus aureus	<10 ² /g

Chemische analyse

Vocht/eiwit	<4.0
Totaal opgeloste suikers	<3.0%
Zout	>1.4% <2.2%

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	407,00 (97 Kcal)
Vetten (g)	1,30
Verzadigde vetzuren (g)	0,44
Koolhydraten (g)	1,30
Suikers (g)	1,30
Eiwitten (g)	19,80
Zout (g)	1,98

Allergenen

Melkeiwit	+
Lactose	+
Ei	-
Soja-eiwit	-
Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	-

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

9012 gebakken kippenborst

Opgemaakt op
29/01/2021

Kippenvlees	+
Vis	-
Schaal- en schelpdieren	-
Maïs	+
Cacao	-
Weekdieren	-
Peulvruchten	-
Noten	-
Notenolie	-
Pinda's	-
Pindaolie	-
Sesam	-
Sesamolie	-
Glutaminaat	+
Sulfiet (E220-E227)	-
Koriander	-
Selderij	-
Wortel	-
Lupine	-
Mosterd	-

+ : Aanwezig

- : Afwezig

? : Sporen van

Bijkomende informatie

- Geproduceerd in een bedrijf waar ook eieren en mosterd verwerkt worden

- GGO:

In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.

- BESTRALING:

het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

-VOORWERPEN IN CONTACT MET LEVENSMIDDEL:

Onze verpakkingen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004, n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden