

# Slow food masters Pulled Pork 2x1kg.

Slow Food Masters B.V.



Slowly cooked and smoked pork



EAN: 8718868609021 (HE)  
TM: NL

Artikelnummer: 2516

## Herkomst

Land van herkomst: Nederland

## Herkomst van vlees

Locatie van geboorte	Nederland
Locatie van herkomst	Nederland
Locatie van het grootbrengen	Nederland
Locatie van het slachten	Nederland

Wettelijke naam: Pulled Pork

## Ingrediënten

Pork(98%), sugar, salt, herbs and spices, rapeseed oil, smoke

Quantitative ingredient declaration based on raw materials

GMO-vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	-	pinda's	-
tarwe	-	soja	-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

## Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	997 / 238
Vetten	11 g
waarvan verzadigde vetzuren	4.3 g
Koolhydraten	2.7 g
waarvan suikers	2.5 g
Eiwitten	32 g
Zout	1.5 g

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket	
Bevat varkensvlees	Ja	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Sensorische kenmerken

Consistentie	Cross contamination with other animal DNA cannot be excluded
Smaak	Pork with smoke taste
Kleur	Light pink to brown
Geur	Pork with smoke scent

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur ( °C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C	1 jaar
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-15°C	10 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na openen gekoeld bewaren		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzingen op etiket	binnen 5 dagen consumeren		
Bewaarinstructies op etiket	4 dagen op max 7°C		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

## Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Aeroob kiemgetal	< 5000000	kve/g
Escherichia coli	< 500	kve/g
Gisten en schimmels	< 10000	kve/g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8718868609021 - Slow food masters Pulled Pork 2x1kg.

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	Slow food masters Pulled Pork 2x1kg.
Korte naam	Pulled Pork
EAN	8718868609021
Artikelnummer fabrikant	2516
Intrastat-code	16024210
EG-nummer	NL213451EG
Verpakking (LxBxH)	verpakking (340mm x 280mm x 85mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	2 kg
Netto gewicht	2 kg
Bruto gewicht	2.43 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	2 x 1 kg
Aantal porties in verpakking	2
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 160mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	152
Dozen per laag	19
Aantal lagen op pallet	8

## Verpakkingsmateriaal

verpakking (340mm x 280mm x 85mm)

Fibre (karton)	295 g	0% gerecycled materiaal	recyclebaar
----------------	-------	-------------------------	-------------

euro pallet (1200mm x 800mm x 160mm)

Hout	25 kg	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar
------	-------	-------------------------	------------------

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Contactgegevens

Slowfoodmasters B.V.

Voltstraat 2e , 5753 RL , Deurne

---

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-03-02 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2023-03-09 door de producent.

---

v1.5.3 prodpp236075dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).  
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*