

Artikel **531** **KIP KROKANT 3 KG**
Artikelnummer **40068**

pagina **1 / 4**
datum **03/06/21**

1. Productomschrijving

Gevogeltevlees, gemarineerd, gevormd
gepaneerd, voorgebakken, doorgaard
Ovale vorm
Diepvries
Intrastatn° 16023219
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kipfilet 50%, kalkoenvlees 21%, water, cornflakes (SOJA, MELK, mais, suiker, zout, GERSTEMOUT), plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), gemodificeerd zetmeel (TARWE, mais), bloem (TARWE, mais), zout, specerijen, EI-EIWIT, MELK, glucosestroop, gluten (TARWE), zetmeel (aardappel), antioxidant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van aardnoten, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	977 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	233 kcal	-
Vetten	12 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	3,0 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	5,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	3,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	17 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	2,0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	15 g	-
Voedingsvezels	0,7 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	14 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,3 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,50 g
Zout (NaCl)	1,3 g
Vocht	55 g

4. Microbiologische eigenschappen

	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	1.000	10.000	10.000	kve/g
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000	10.000	kve/g
Gisten	100	1.000	1.000	kve/g
Schimmels	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	10	100	100	kve/g
Escherichia coli	10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/g	abs/g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben	100	1.000	1.000	kve/g

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-18°C
Transporttemperatuur	-18°C
Totale houdbaarheid	273 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering	182 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Pan: +/- 10 min.
Heteluchtoven: +/- 12 min. bij 180 °C
Friteuse: +/- 4 min. bij 175 °C

Diepvries:

Pan: +/- 15 min.
Heteluchtoven: +/- 30 min. bij 150 °C bevroren
Friteuse: +/- 5 min. bij 175 °C

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	170 mm
Breedte	100 mm
Hoogte	20 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,125 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Bulk verpakt
------------------	--------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Zak
Tarra gewicht	17 g
Lengte	0 mm
Breedte	0 mm
Hoogte	0 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	24
Netto gewicht per primaire verpakking	3.000 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	252 g
Lengte	398 mm
Breedte	258 mm
Hoogte	113 mm
Aantal per karton / krat	1
Netto gewicht per karton / krat	3.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	3.269 g
GS1 128	(01)05411431005314(3103)003000

9. Palletisatie

Omschrijving	Euro Houten Pallet 0,8 m x 1,2 m
Aantal kartonnen / kratten per laag	9
Aantal lagen per pallet	14
Aantal extra kartonnen / kratten	0
Aantal kartonnen / kratten per pallet	126
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.732 mm
Netto gewicht pallet	378 kg
Bruto gewicht pallet	434 kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen en voedingsintoleranties

Allergenen	Aanwezig
Gluten	JA
Schaaldieren	NEE
Eieren	JA
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	JA
Melk	JA
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	JA
Tarwe	JA
Rogge	NEE
Gerst	JA
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	JA
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	JA
Soja-lecithine	JA
Melkeiwit	JA
Lactose	JA
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	NEE

14. Foto

