



53761

CHICKEN FRIES 2x1KG
FRITES DE POULET 2x1KG**1. Algemene gegevens / Informations générales****1.1. Adresgegevens / Adresse**

Naam / Nom	The Farmchix Company BV		
Adres / Adresse	Industrielaan 31 8930 MENEN		
Tel.	+32 (0)56 521 421	Fax.	+32 (0)56 521 420
E-mail	order@hofkip.be	Website	https://www.farmchix-company.com/
BTW-N° / N° TVA	BE 0421.974.744		

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact

	Aankoop – Service d'achat	Verkoop – Service des ventes	Kwaliteit - Qualité
Naam / Nom	Alexander Coussens	Francis Coussens	
Tel.	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
Fax.	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
E-mail	alexander.coussens@hofkip.be	francis.coussens@hofkip.be	kwaliteit@hofkip.be

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments

UD 1056	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
B 1056	bereiden van kant-en-klaar maaltijden slicen van vleeswaren	fabrication de plats cuisinés découpe de charcuteries
B 1056 H	bereiden van gehaktwaren	fabrication de haché et préparations de haché
E 1056	Versnijden en verpakken klein wild en lagomorfen	découpe et emballage petit gibier et lagomorphes

1.4. Certificering / Certification

HALAL	IFS
-------	-----

2. Productgegevens / Données du produit**2.1. Productomschrijving / Description du produit**

Artikelnummer / N° Article	53761
Artikelomschrijving / Description article	CHICKEN FRIES 2x1KG FRITES DE POULET 2x1KG
EAN nr consumentenverpakking/ N° EAN emballage consument	5412117084593
EAN nr omverpakking / N° EAN gros emballage	5412117537617
INTRASTATCODE	16023219

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Portie/portion	2,0 kg
Verpakt per/ emballé par	1,0 kg (63 – 75 stks/pcs)
Specifieke kenmerken	Ondanks zorgvuldige controles kan het product nog deeltjes van bot bevatten / tempura / voorgegaard /
Caractéristiques spécifique	Malgré des contrôles minutieux le produit peut contenir des résidus d'os. / tempura / précuit /



53761

CHICKEN FRIES 2x1KG
FRITES DE POULET 2x1KG**2.3. Bewaargegevens / Conservation**

Hoedanigheid / Condition	Bevroren
Bewaartemperatuur / Température de conservation	<= -18°C
Houdbaarheid / Durée de vie	Min. na productie/min. après production: 548 dagen / jours Min. bij aanlevering/min. au livraison: 365 Ontdooid product nooit terug invriezen. Ne pas recongeler après décongélation.

Houdbaarheid geldig zolang voldaan wordt aan de voorschriften zoals vermeld op het etiket.
La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées

2.4. Verpakking / Emballage (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1935/2004)

Verpakkingswijze / Méthode d'emballage	IQF Ingevroren in zak. En sachet surgelé IQF /
	Samenstelling / Lengte (mm) / Breedte (mm) / Hoogte (mm) / Tarra gewicht (g) Composition / Longueur (mm) / Largeur (mm) / Hauteur (mm) / Poids à vide (g)
Primaire verpakking / emballage	Zak bedrukt LDPE (70 µm) / Sachet imprimé LDPE (70 µm) /
Secundaire verpakking / emballage	Omdoos Farmchix 293x189x260 (279g) Carton extérieur Farmchix 293x189x260 mm (279g) /

Palletisatie / Palettisation	Aantal per laag / quantité par niveau	16
	Aantal lagen / nombre de niveaux	17
Afmetingen pallet / Dimensions de la palette	1200 x 800 x 2040 mm	

2.5. Bereidingsadvies / Conseils de préparation

Bevroren / congelé	Friteuse	± 4 min	175°C
	Air fryer	± 7 min	200°C
	Oven / four	± 5 min	220°C
	Pan / poêle	± 5 min	
Ontdooid / décongelés	Friteuse	± 3 min	175°C
	Air fryer	± 5 min	200°C
	Oven / four	± 3 min	220°C
	Pan / poêle	± 3 min	
Gebruik / Usage	Door en door verhitten tot in de kern vóór consumptie! Bien cuire avant consommation!		

2.6. Transport

Transport	Diepvries transport (Max. -18°C) -Transport congelé (Max. -18°C) -
------------------	--

2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifiés) (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1829-1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en).

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné.

2.8. Metaaldetectie / détecteur de metal

De producten zijn metaal gedetecteerd (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, RVS 304: 4.0 mm).
Les produits sont soumis au détecteur de métal (ferro: 2.5 mm, non ferro: 3.0 mm, inox 304: 4.0 mm).

2.9. Ioniserende bestralingsinformatie / information irradiation ionisantes

De producten zijn niet bestraald en bevatten geen producten die bestraald zijn.
Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés.



53761

CHICKEN FRIES 2x1KG
FRITES DE POULET 2x1KG

2.10. Etikettering / Etiquetage:

Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,

3. Ingrediënten / Ingrédients (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

kippenvlees (57%), water, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad)*, maisbloem, **TARWEgries**, **TARWEbloem**, zeezout, natuurlijke aroma('s), citrusvezel, **TARWEvezel**, zetmeel, maiszetmeel, rijstbloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, dextrose, zout, kruiden, **TARWEGLUTEN**, stabilisator (E450), rijsmiddel (E500), kleurstof (E160c), specerijen .

(*in wisselende verhouding naargelang de beschikbaarheid van plantaardige oliën)

viande de poulet (57%), eau, huiles vegetales (tournesol, colza)*, mais, **graux de BLE**, **farine de BLE**, sel de mer, arômes naturels, fibres d'agrumes, **fibres de BLÉ**, amidon, amidon de maïs, farine de riz, Amidon de pommes de terre modifié, dextrose, sel, herbes, **BLE GLUTEN**, stabilisateur (E450), agent levant (E500), colorants (E160c), épices .

(*en proportion variable selon la disponibilité des huiles végétales)

4. Allergenenlijst / Liste des allergènes (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

AARDNOTEN	-	ARACHIDE
EI	-	OEUF
GLUTEN	+	GLUTEN
LACTOSE	-	LACTOSE
LUPINE	-	LUPIN
MELK	-	LAIT
MOSTERD	-	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	-	CRUSTACES
NOTEN	-	FRUITS A COQUE
SELDERIJ	-	CELERI
SESAMZAAD	-	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	-	SOJA
VIS	-	POISSON
WEEKDIEREN	-	MOLLUSQUES
SULFIET	-	SULFITES
+ = aanwezig / represent	- = afwezig / absent	S = sporen / traces

**Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij en soja aanwezig zijn.
Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.**

±



53761

CHICKEN FRIES 2x1KG
FRITES DE POULET 2x1KG

5. Voedingswaarden voor 100g : / Valeur nutritives pour 100g : (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

Energie	197,00 kcal - 825,00	kj
Vetten / Graisses	9,00 g	
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	2,00 g	
Koolhydraten / glucides	13,00 g	
Waarvan suikers /dont sucres	0,50 g	
Vezels / Fibres		
Eiwitten / Proteines	15,00 g	
Zout / Sel	1,50 g	

6. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes

Parameter	Norm af productie / Jour de production		Norm einde THT / Fin DLC
Vers versneden / découpe frais			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ⁵ kve/g	3x10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ³ kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve/g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Bereidingen / Préparations			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	5.10 ⁵ kve/g	5.10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 ² kve/g	5.10 ³ kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve /g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes / 25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	10 ⁷ kve/g
Warme bereidingen / Préparations chauds			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	5x10 ⁶ kve/g
Salmonella spp /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	10 ² /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁷ kve/g

7. Versie / Version

Documentnummer / N° document	
Huidige versie / Version actuelle	2 -0
Vorige versie / Version précédente	/
Datum creatie / Date de création	02 april 2024
Auteur / Auteur	R&D Convenience