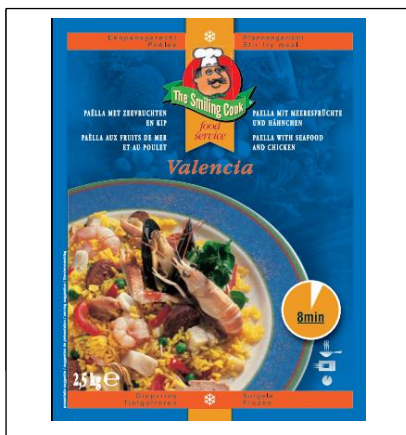




## PRODUCTSPECIFICATIE

Art. nr.	<b>B7</b>
Productnaam en verpakking	<b>Paella Valencia (2 x 2,5 kg)</b>
EAN handelseenheid (karton)	<b>5413835120068</b>
EAN verkoopeenheid	<b>5413835100060</b>
Intrastat	<b>16056900</b>

### 1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE



#### Productbeschrijving

Traditionele Spaanse kant-en-klare schotel met gele rijst, kippenvlees, koolvis, rode paprika, chorizoworst, roze garnalen, tomaat, mosselvlees, erwten, inktvisringen, ajuin, saffraan, kruiden en plantaardige olie.

#### Ingrediëntendeclaratie

Voorgekookte gele rijst (50% : water, rijst, kurkuma); groenten (17% : rode paprika, erwten, tomaten, ui); geroosterde kippenreepjes (7% : kip, zonnebloemolie, aardappelzetmeel, zout); **koolvis** (7%); chorizo schijfjes (5%) (varkensvlees, varkensvet, zout, kruiden, aroma, natuurlijk paprika aroma, rookaroma, antioxidanten (ascorbinezuur, natriumascorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet), kleurstoffen (karamel, carotenen)), **mosselen** (4% : gekookt mosselvlees, water), **garnalen** (3,8% : **garnalen**, water, zout, zuurteregelaar : natriumcitraten); **inktvisringen** (2%) (**inktvis**, water); zonnebloemolie, kruidenmix (zout, maltodextrine, gehydrolyseerde plantaardige eiwitten (**soja**), aroma's (**ei**, **melk**, **soja**), **vispoeder**, groentebouillonpoeder (knoflook, **selder**, ajuin), **garnalenextractpoeder**, dextrose, zetmeel, kruiden- en specerijenextract, plantaardige extracten (**selder**), zonnebloemolie, smaakversterkers (natriumguanylaat, dinatriuminosinaat), antiklontermiddel (siliciumdioxide), citroenzuur, paprika, suiker).

Allergenen: ei, melk, soja, selder, schaaldieren, vis, weekdieren.

Houdbaarheid: 18 maanden vanaf productiedatum in de originele gesloten verpakking bij -18°C. Voor het beste resultaat: niet ontdooien voor gebruik. Na ontdooiing niet meer invriezen.

#### Aanbevolen bereiding:

Dit is een kant-en-klaar product.

De aanbevolen bereidingsmethode is een pan of een wok: giet een kleine hoeveelheid olie in de pan of wok om aanbranden te voorkomen. Voeg de gewenste hoeveelheid paella toe in de verhitte olie en bak de paella gedurende ongeveer 8 minuten en roer regelmatig het product.

### 2. BESTRALING

Dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.



### 3. VOEDINGSWAARDEN

Parameter	Per 100 g
Energetische waarde	136 kcal / 540 kJ
Vetten	4,3 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,8 g
Koolhydraten	16 g
waarvan suikers	0,7 g
Vezels	0,7 g
Eiwitten	7,2 g
Zout	1,30 g

### 4. GMO

Onze producten zijn niet aangifteplichtig, noch aan de huidige in voege zijnde reglementering inzake genetisch gemanipuleerde voeding, noch aan de EU regulering (1829/2003 en 1830/2003) inzake etikettering, toelaatbaarheid en traceerbaarheid van genetisch gemanipuleerde voeding en diervoeding.

### 5. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

	Norm (m)	Tolerantie (3m)	M=10m
Totaal aëroob kiemgetal (48h/30°C)	≤ 500.000	≤ 1.500.000	≤ 5.000.000
Totaal coliformen (24-48h/30°C)	≤ 5.000	≤ 15.000	≤ 50.000
<i>Escherichia coli</i> (24h/44°C)	≤ 10	≤ 30	≤ 100
Gisten	≤ 1.000	≤ 3.000	≤ 10.000
Schimmels	≤ 1.000	≤ 3.000	≤ 10.000
<i>Salmonella</i>	afwezig in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	afwezig in 0,01 g		

### 6. VERPAKKING

Gegevens	Handelseenheid	Verkoopenheid
EAN	5413835120068	5413835100060
Inhoud (stuks)	2 x 2,5 kg	2,5 kg
Aard verpakking	Kartonnen omdoos	Bedrukte PE-zak
Afmeting verpakking	380 x 240 x 110 mm	300 x 235 x 5 mm
Gewicht lege verpakking	290 g	3 g

### 7. LOGISTIEKE GEGEVENS

Gegevens	
Aantal kartons per laag	9
Aantal lagen per pallet	14
Totaal aantal kartons per pallet	126
Totaal gewicht product per pallet	630 kg
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld), incl. pallet	1,90 m



#### 8. WETTELIJKE VERKLARING

Dit product en het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

#### 9. METAALDETECTIE

Alle producten werden gescreend op metalen voor verpakking. Gevoeligheid: diameter 1,5 mm voor Fe, diameter 1,75 mm voor non-Fe, diameter 2,5 mm voor roestvrij staal.

Opgemaakt te Diest dd. 01.04.2020	
-----------------------------------	--