



Technische fiche

Konijnenbouten met spek en bier

Product gegevens:

Merknaam: Cuisine Maison

Productnaam: Konijnenbouten met spek en bier

Gewicht per stuk:	2,2kg	500g
Artikelnummer:	0617	0618
EAN-code:	5413109006173	5413109006180

Leverancier:

Naam: Quality Food Group	Tel : 015/ 31 01 31
Adres: Drevendaal 4 2860 St. Katelijne Waver	Fax: 015/ 31 43 33
Land: België E-mail: info@qualityfoodgroup.be	

Producteigenschappen:

NL Ingrediënten: Konijnenbouten +/-40%, water, ui, bier (water, mout, granen, hop (bevat GLUTEN), spek (Varkensvlees +/-95%, zout, aroma's, smaakversterker E621, emulgator E451-E452, antioxidant E301-E331, conserve E252-E262), zilveruitjes, binding (gemodificeerd maiszetmeel, rijstbloem, bouillonpoeders (aroma's, zout, gehydrogeerd SOJA en mais-eiwit, runder vet, rundvlees, palm vetpoeder, bevat SOJA, TARWE), zout, aroma's (bevat smaakversterkers E621 en E627, EI, TARWE, SELDERIJ) gedroogde glucostroop, vetpoeder (glucostroop, palmvet, MELKeiwitten, stabilisatoren E471 en E481, antiklontermiddel E554), smaakversterker E621, tomatenpoeder, gisextract, palmvetpoeder (gehard, bevat SOJA), suiker kleurstof E150c, peper), MOSTERD (water, azijn, MOSTERDzaad, zout, specerij extract E100), olie, caramel E150d, kruiden en specerijen

In ons bedrijf wordt gewerkt met: gluten, schaaldieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd, weekdieren, ei.

FR Ingrédients: Lapins 40%, eau, oignon, bière (eau, malt, de grains de bouillons, le houblon (contient GLUTEN), bacon (porc +/- 95%, sel, arômes, exhausteur de goût E621, émulsifiant E451-E452, E301-E331 antioxydant, E252-E262 conservateur), oignons, liaison (amidon de maïs modifié, farine de riz, poudre de bouillon (de saveurs, sel, gehydrogeerd SOJA et des protéines de maïs, graisse bovine, viande, la poudre de graisse de palme contient SOJA, BLE) exhausteurs de goût, sel, arômes (contient exhausteur de goût E621 et E627, OEUFs, BLE, CELERI) glucostroop séché, poudre grasse (glucostroop, graisse de palme, protéines de LAIT, stabilisants E471 et E481, anti-agglomérant E554), exhausteur de goût E621, poudre de tomate, gisextract, palmvetpoeder (trempé, SOJA), colorant de sucre E150c, poivre), MOUTARDE (eau, vinaigre, graines de MOUTARDE, sel, extrait d'épice E100), huile, caramel E150d, herbes et épices

Dans notre société a travaillé avec: gluten, crustacés, poissons, soja, lait, céleri, moutarde, mollusques, œufs.

Bewaring van het product:

Bewaartemperatuur: In koeling 2°C – 7°C

Houdbaarheid: 6 weken na productiedatum
Verpakking geopend of beschadigd beperkt houdbaar (3 dagen)

Traceerbaarheid: Lotnummer = datum van tenminste houdbaar tot volgens etiket

Verpakking: PP schaal
Zachte bovenfolie
Licht gevacuümeerd gesealed
Gepasteuriseerd na verpakken

Distributie: Eigen transport gekoeld 2°C – 7°C

Bereidingswijze van het product

Micro-golfoven: In verpakking laten, enkele malen doorprikken, afhankelijk van de verpakking tussen de 4 en 15 minuten opwarmen.

Combi-steamer: In verpakking laten, oven op stomen gedurende, afhankelijk van de verpakking tussen 10 en 30 minuten opwarmen.

Braadpan: Uit verpakking nemen en afhankelijk van verpakking tussen de 4 en 20 minuten opwarmen met gesloten deksel.

Nutritionele samenstelling:

		Per 100 g
Energie	592,47	kJ
	141,19	Kcal
Vetten	9,31	(g)
Waarvan verzadigde vetzuren	3,09	(g)
Koolhydraten	3,63	(g)
Waarvan suikers	1,02	(g)
Eiwitten	9,26	(g)
Zout	0,82	(g)

Microbiologische richtwaarden:

Totaal aëroob mesofiel kiemgetal	< 100 kve/g
Bacillus cereus	< 100 kve/g
Sulfiet-reducerende anaëroben	< 10 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g
Gisten & schimmels	
Gisten	< 100 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g
Salmonella op 25g	Afwezig
Listeria monocytogenes op 25g	Afwezig

GGO Declaratie:

Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 en 1830/2003

Aanwezigheid van bestanddelen I.V.M. allergie

OMSCHRIJVING ALLERGEEN	A	B	C
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X	
Eieren en producten op basis van eieren	X	X	
Vis en producten op basis van vis		X	
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			X
Soja en producten op basis van soja	X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten		X	
Selderij en producten op basis van selderij	X	X	
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l [uitgedrukt als SO ₂ .]			X
lupine en producten op basis van lupine			X
weekdieren en producten op basis van weekdieren		X	

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Niet aanwezig in het bedrijf

Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot aanpassing van diverse parameters.

Goed gekeurd door kwaliteitsverantwoordelijke,