

# Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)

ARTIKELNAAM	Gehaktbal gebraden pikant
BESTELCODE	101
GEWICHT PER STUK	100 gram
EAN-CODE	8715146001010
CBS-CODE	16024930
UITERLIJK	Kleur: donkerbruin (gebraden) Vorm: ronde bal
OPSLAGCONDITIES	Diepvries -18°C
HOUDBAARHEID	Diepvries 9 maanden (bij minimaal -18°C) Koeling: maximaal 5 dagen (bij maximaal +7°C) Let op! Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
VERPAKKING	Voorbedrukte kartonnen vouwdoos, merk 'Van Osch' Primaire verpakking voldoet aan verordening 1935/2004/EG
AFMETINGEN	L x B x H = 330 x 230 x 130 mm
EENHEID	40 stuks
BRUTO GEWICHT	4206 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 8 lagen per pallet 88 dozen per euro pallet



**Van Osch**  
s n a c k s

## INGREDIËNTEN

varkensvlees (78%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, kruiden en specerijen, **tarwezetmeel (bevat : tarwe)**, prei, wortel, ui, zout, emulgator(E451), **gehydrolyseerd soja-eiwit (bevat : soja)**, smaakversterkers(E621), **tarwegluten (bevat : tarwe)**, bindmiddel(E412), dextrose, **tarwebloem (bevat : tarwe)**, witte kool, paprika, groene kool, spaanse peper, voedingszuur(E260), conserveermiddel(E202), stabilisator(E451).

## Allergenen

Conform EU wetgeving 2000/12/EG (laatst gewijzigd in 2003/89/EG, 2006/142/EG en 2007/68/EG)

Dit product bevat de volgende allergenen: gluten, soja, tarwe  
Kan sporen bevatten van: ei, lactose, melkeiwit, mosterd, selderij, sulfiet

## GMO-verklaring

Volgens onze beschikbare informatie is voor dit product etikettering niet vereist volgens de verordening 1829+1830/2003. Het product bevat geen DNA of eiwit afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product is GMO vrij.

## BEREIDINGSWIJZE

Geschikt voor in de jus, friteuse en convectomaat.  
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

*Product door en door verhitten.*

## VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	1110 kJ	Vet	18,7 g
	266 kcal	waarvan verzadigd	7,6g
Eiwit	13,4 g	waarvan enkelv. onverz. vet	8,4g
Koolhydraten	10,3 g	waarvan meerv. onverz. vet	2,6g
waarvan suikers:	2,2g		
waarvan zetmeel	6,1g		
Vezels	1,8 g	Zout	2,8 g

Alcontrol; december 2012

## BACTERIOLOGISCHE NORMEN per gram minder

Aeroob kiemgetal	10.000	k.v.e. (=kolonie vormende eenheden)
Escherichia coli	50	k.v.e.
Staphylococcus aureus	500	k.v.e.
Salmonella	Afwezig in 10 gram	
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gram	

## METAALDETECTIE

Eindverpakking: controle op Fe (3,5 mm), non-Fe (4,0 mm) en RVS (4,5 mm).

## OPGESTELD DOOR

Joyce van Lith 08 april 2014