

## Eindproductspecificatie

(versie: JvL 27-03-2014)

ARTIKELNAAM	Soepballetjes voorgedaard
BESTELCODE	111
EAN-CODE	8715146001119
CBS-CODE	16024930
UITERLIJK	Kleur: gegaarde vleeskleur Vorm: ambachtelijk gevormd
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 70 mm
EENHEID	ca. 400 stuks (twee zakjes afgewogen op 1000 gram)
BRUTO GEWICHT	2173 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet



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

### INGREDIËNTEN

varkensvlees (78%), rundvlees (13%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten), soja-eiwitconcentraat (bevat : soja), tarwezetmeel (bevat : tarwe), zout, kruiden en specerijen (bevat : selderij), plantaardig eiwithydrolysaat (bevat : soja), stabilisator(E451), gistextract, ui.**

### ALLERGENEN:

Conform EU wetgeving 2000/13/EG  
(laatst gewijzigd in 2003/89/EG, 2006/142/EG en 2007/68/EG)

Dit product bevat de volgende allergenen: gluten, selderij, soja, tarwe

Dit product kan sporen bevatten van: ei, lactose, melkeiwit, mosterd, sulfiet

### GMO-VERKLARING:

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

### BEREIDINGSWIJZE

Aan kant en klare soep toevoegen, mee verwarmen, niet koken!  
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

*Product door en door verhitten.*

### VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	1222 kJ	Vet	23,1 g
	294 kcal	waarvan verzadigd vetzuren	41,7%
Eiwit	16,2 g	waarvan enkelv. onverz. vetzuren	47,7%
Koolhydraten	5,4 g	waarvan meerv. onverz. vetzuren	9,9%
waarvan suikers:	0,2%		
waarvan zetmeel	99,8%		
Voedingsvezel	1,5 g	Zout	1,4 g
Bacteriologisch adviesbureau: juli 2009			

### 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