

Eindproductspecificatie

(versie: JvL 29-04-2014)



Van Osch
snacks

ARTIKELNAAM	Gehaktbal speciaal met verse uien
BESTELCODE	1201
GEWICHT PER STUK	125 gram
EAN-CODE	8715146012016
CBS-CODE	16024930
UITERLIJK	Kleur: lichtbruin (voorgegaard) 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 70 mm
EENHEID	20 stuks
BRUTO GEWICHT	2673 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet

INGREDIËNTEN

varkensvlees (70%), ui (10%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, aardappelzetmeel, **tarwezetmeel (bevat : tarwe)**, zout, dextrose, kruiden en specerijen, emulgator(E451), smaakversterkers(E621), **eiwithydrolysaat (bevat : soja)**, aroma, olie, anti-klontermiddel(E551), **tarwegluten (bevat : tarwe)**, **soja-eiwit (bevat : soja)**, stabilisator(E451).

ALLERGENEN:

Conform EU wetgeving 2003/13/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, rogge, 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 friteuse en convectomaat.
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

Product door en door verhitten.

VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	949 kJ	Vet	14,4 g
	227 kcal	waarvan verzadigd	5,7g
Eiwit	15,0 g	waarvan enkelv. onverz. vet	6,8g
Koolhydraten	8,8 g	waarvan meerv. onverz. vet	1,8g
	waarvan suikers: 1,1g		
	waarvan zetmeel 7,7g		
Vezels	1,5 g	Zout	1,9 g

Nutrilab; april 2014



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 06 mei 2014