

## Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)



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

ARTIKELNAAM	Gehaktburger rundvlees
GEWICHT PER STUK	100 gram
BESTELCODE	1225
EAN-CODE	8715146012252
CBS-CODE	16025095
UITERLIJK	Kleur: (donker) bruin gebraden Vorm: een ovale platte burger
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	Blanco doos met gegevens op de sticker. Primaire verpakking voldoet aan verordening 1935/2004/EG
AFMETINGEN	L x B x H = 330 x 230 x 70 mm
EENHEID	36 stuks
BRUTO GEWICHT	3773 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet

### INGREDIËNTEN

rundvlees (74%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, ui, aardappelzetmeel, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (maïs, koolzaad), **specerijen (bevat : mosterd)**, aroma, zout, **tarwevezel (bevat : tarwe)**, **gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat : soja)**, **kipheeleipoeder (bevat : ei)**.

### 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: ei, gluten, mosterd, soja, tarwe

Kan sporen bevatten van: lactose, melkeiwit, 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/heteluchtoven.  
Product bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

*Product door en door verhitten.*

### VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	892 kJ	Vet	11,8 g
	213 kcal	waarvan verzadigd vetzuren	5,8g
Eiwit	16,1 g	waarvan enkelv. onverz. vetzuren	5,0g
Koolhydraten	9,3 g	waarvan meerv. onverz. vetzuren	0,5g
waarvan suikers:	1,9g		
waarvan zetmeel	7,4g		
Voedingsvezel	3,0 g	Zout	1,75 g
Nutrilab dec. 2013			

### 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 17 april 2014