

Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)



ARTIKELNAAM	Ossebal
BESTELCODE	150
GEWICHT PER STUK	90 gram
EAN-CODE	8715146001508
CBS-CODE	16024915
UITERLIJK	Kleur: donkerbruin (gebraden) Vorm: ronde, platte bal
OPSLAGCONDITIES	Diepvries -18°C
HOUDBAARHEID	Diepvries: 9 maanden (bij minimaal -18°C) Koeling: maximaal 3 dagen (bij maximaal +7°C) Let op! Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
VERPAKKING	Blanco golfkartonnen Amerikaanse vouwdoos met sticker Primaire verpakking voldoet aan verordening 1935/2004/EG.
AFMETINGEN	L x B x H = 335 x 235 x 132 mm
EENHEID	40 stuks
BRUTO GEWICHT	3795 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 10 lagen per pallet 110 dozen per euro pallet

INGREDIËNTEN

varkensvlees (84%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, aardappelzetmeel, **gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat : soja)**, zout, smaakversterkers(E621), **melksuiker (bevat : melkeiwit, lactose)**, **groentepoeder (ui-knoflook) (bevat : sulfiet)**, plantaardige oliën en vetten(gedeeltelijk gehard plantaardig vet (palmolie), raapzaadolie), specerijen, kruiden, stabilisator(E451).

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, lactose, melkeiwit, soja, sulfiet, tarwe

Kan sporen bevatten van: ei, mosterd, selderij

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.

Producten bij voorkeur in koeling laten ontdooien.

Product door en door verhitten.

VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	1134 kJ 271 kcal	Vet	22,4 g
Eiwit	12,6 g	waarvan verzadigd vetzuren	8,9g
Koolhydraten	4,9 g	waarvan enkelv. onverz. vetzuren	10,4g
waarvan suikers:	1,8g	waarvan meerv. onverz. vetzuren	3,0g
waarvan zetmeel	3,1g		
Voedingsvezel	1,0 g	Zout	1,7 g

Nutrilab jan. 2014



Van Osch
s n a c k s

BACTERIOLOGISCHE NORMEN per gram minder

Aeroob kiemgetal	10.000
Escherichia coli	50
Staphylococcus aureus	500
Salmonella	afwezig in 10 gram
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 gram

k.v.e (=kolonie vormende eenheden)

k.v.e.

k.v.e.

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