

Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)

ARTIKELNAAM	Gehaktbal grootkeuken rond
BESTELCODE	212
GEWICHT PER STUK	80 gram
EAN-CODE	8715146002123
CBS-CODE	16025095
UITERLIJK	Kleur: donkerbruin Vorm: ambachtelijk met platte onderkant
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	25 stuks
BRUTO GEWICHT	2173 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet



INGREDIËNTEN

rundvlees (77%), paneermeel (bevat : tarwe, gluten), soja-eiwit (bevat : soja), aardappelzetmeel, tarwegluten (bevat : tarwe), zout, specerijen, stabilisator(E451), aroma, kleurstof(E150), smaakversterkers(E621), kipheeleipoeder (bevat : ei).

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: ei, gluten, soja, tarwe

Dit product kan sporen bevatten van: 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 bevat geen DNA of eiwit afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product is GMO vrij.
Geschikt voor in de jus en convectomaat.
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

BEREIDINGSWIJZE

Product door en door verhitten.

VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	1103 kJ	Vet	17,6 g
	265 kcal	waarvan verzadigd vetzuren	51,4%
Eiwit	19,2 g	waarvan transvetzuren	<0,5%
Koolhydraten	7,4 g	waarvan enkelv. onverz. vetzuren	44,1%
Droge stof	45,5%	waarvan meerv. onverz. vetzuren	4,5%
Voedingsvezel	0,8 g	Natrium	690 mg

Silliker: oktober 2005

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 15 april 2014