



Van Osch
snacks

Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)

ARTIKELNAAM	Smulstaaf pittig
BESTELCODE	314
GEWICHT PER STUK	120 gram
EAN-CODE	8715146003144
CBS-CODE	16024930
UITERLIJK	Kleur: bruin (voorgegaard) Vorm: ronde staaf
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	2573 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet

INGREDIËNTEN

varkensvlees (76%), **paneermee** (bevat : tarwe, gluten), kruiden en specerijen, **tarwezetmeel** (bevat : tarwe), prei, wortel, ui, zout, emulgator(E451), **gehydrolyseerd soja-eiwit** (bevat : soja), smaakversterkers(E621), **tarwegluten** (bevat : tarwe), bindmiddel(E412), spaanse peper, voedingszuur(E260), conserveermiddel(E202), dextrose, **tarwebloem** (bevat : tarwe), witte kool, paprika, groene kool, erwtenvezel, stabilisator(E451), chili's.

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, soja, tarwe

Dit product kan sporen bevatten van: ei, 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 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	928 kJ 223 kcal	Vet	14,5 g
Eiwit	13,6 g	waarvan verzadigd	5,6g
Koolhydraten	9,1 g	waarvan enkelv. onverz. vet	6,2g
waarvan suikers:	1,8g	waarvan meerv. onverz. vet	2,6g
waarvan zetmeel	5,1g		
Vezels	<1,7 g	Zout	2,5 g

Alcontrol; maart 2013



Van Osch
s n a c k s

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