



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

## Eindproductspecificatie

(versie: JvL 31-03-2014)

ARTIKELNAAM	Gehaktbal goud gebraden pikant
BESTELCODE	447
GEWICHT PER STUK	175 gram
EAN-CODE	8715146004479
CBS-CODE	16024930
UITERLIJK	Kleur: donkerbruin (gebraden) 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 130 mm
EENHEID	24 stuks
BRUTO GEWICHT	4406 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 8 lagen per pallet 88 dozen per euro pallet

### INGREDIËNTEN

varkensvlees (45%), rundvlees (27%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, ui, **soja-eiwit (bevat : soja)**, zout, **tarwezetmeel (bevat : tarwe)**, **kruiden en specerijen (bevat : selderij, mosterd)**, **tarwevezel (bevat : tarwe)**, **gehydrolyseerd soja- en maïseiwit (bevat : soja)**, gemodificeerd zetmeel(E1414), plantaardig vet (palm en zonnebloem), voedingszuur(E300, E330), smaakversterkers(E621), maltodextrine, dextrose, aroma, bindmiddel(E412), kleurstof(E150c), tomatenpoeder, gistextract, anti-klontermiddel(E551), **soja-eiwit concentraat (bevat : sulfiet, soja)**, emulgator(E451(i)), plantaardige olie (raapzaad), spaanse peper, voedingszuur(E260), conserveermiddel(E202), **mosterdzaad (bevat : mosterd)**, azijn, suiker.

### 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, mosterd, selderij, soja, sulfiet, tarwe

Kan sporen bevatten van: ei, lactose, melkeiwit, rogge

### 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 en convectomaat.  
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

*Product door en door verhitten.*

### 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