



Van Osch
s n a c k s

Eindproductspecificatie

(versie: JvL 07-04-2014)

ARTIKELNAAM	Kipburger voorgedaard
BESTELCODE	529
GEWICHT PER STUK	90 gram
EAN-CODE	8715146005292
CBS-CODE	16023219
UITERLIJK	Kleur: lichtbruin (gegaard) Vorm: ronde, iets ovale schijf
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	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	30 stuks
BRUTO GEWICHT	2873 gram
PALLETBELADING	11 dozen per laag 15 lagen per pallet 165 dozen per euro pallet

INGREDIËNTEN

Kipseparatorvlees (82%), **paneermeel (bevat : tarwe, gluten)**, aardappelzetmeel, uienpoeder, zout, ui, prei, witte kool, paprika, groene kool, wortel, **kipeiwitpoeder (bevat : ei)**, stabilisator(E451), specerijen, gistextract, **gehydrolyseerd plantaardig eiwit (bevat : soja)**, plantaardig vet (palm), smaakversterkers(E621), vleesextract, aroma, voedingszuur(E330, E300).

Allergenen

Volgens Europese etiketteringwetgeving (2000/13/EG)
(laatst gewijzigd in 2003/89/EG m 2006/142/EG en 2007/68/EG)

Dit product bevat de volgende allergenen: ei, gluten, soja, tarwe

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 product bevat geen DNA of eiwit afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.
Dit product is GMO vrij.

BEREIDINGSWIJZE

Geschikt voor in de friteuse, magnetron, convectomaat/heteluchtoven, bakplaat en koekenpan/braadslede
Producten bij voorkeur in de koeling laten ontdooien.

Product door en door verhitten.

VOEDINGSWAARDE per 100 gram

Energie	761	KJ
	182	Kcal
Eiwit	12,6	g
Vet	11,2	g
Koolhydraten	7,80	g

Bovenstaande gegevens zijn berekend



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 25 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