



|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  |  | Autorisatie:      |
|   |  | Versie: 04        |
|   |  | Datum: 20-12-2016 |
|   | <b>Productspecificatie Gebraden Kipfilet</b> | Pagina: 1 van 2   |

## Gebraden Kipfilet

|   |   |
|---|---|
| <b>1. ALGEMENE GEGEVENS</b>   |   |
| Artikel   | Gebraden Kipfilet   |
| Artikelnummers  | 245508, 245510, 245512, 245514, 245516, 700764  |
| Omschrijving/Organoleptisch   | Rond model gebraden kippen- en kalkoenvlees. Gemarineerd, gekookt, gebakken.<br>Kippen- en kalkoenvleesproduct met gebraden kipfilet smaak en –geur.  |
| <b>2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING</b>  |   |
| Temperatuur/Houdbaarheid:   | <u>Vacuüm verpakt (ongesneden):</u><br>Gekoeld bewaard bij < 5°C in gesloten vacuümverpakking een THT van minimaal 2 weken bij aflevering.<br><u>Gasverpakt (gesneden, gassenstelling: CO2/N2):</u><br>Gekoeld bewaard bij < 5°C in gesloten gasverpakking een THT van 9 dagen na verpakkingsdatum. |
| <b>3. GEBRUIK</b>   |   |
| Bereidingswijze   | Product kan onverhit geconsumeerd worden  |
| <b>4. INGREDIENTENDECLARATIE</b>  |   |
| Ingrediënten: kippenvlees (45%), kalkoenvlees (30%), water, zout, aardappelzetmeel, dextrose, glucosestroop, specerijen (peper), aroma (peper) plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem, palm), stabilisator: E407, E450, E451, antioxidant: E301, E325, conserveermiddel: E250.<br><br>Kan sporen van GLUTEN, MELK, SELDERIJ, MOSTERD bevatten. |   |
| <b>5. VOEDINGSWAARDE</b>  |   |
| Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)   |   |
| Energetische waarde   | 659 kJ / 158 kcal   |
| Vet   | 10.0 gram   |
| - Verzadigd vet   | 3.2 gram  |
| Koolhydraten  | 2.0 gram  |
| - Suikers   | 2.0 gram  |
| Eiwit   | 15.0 gram   |
| Zout  | 1.8 gram  |

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
|  |  | Autorisatie:      |
|   |  | Versie: 04        |
|   |  | Datum: 20-12-2016 |
|   | <b>Productspecificatie Gebraden Kipfilet</b> | Pagina: 2 van 2   |

## 6. ALLERGIEINFORMATIE

+ = aanwezig, - = afwezig

|    |                                    |   |    |                                  |   |
|----|------------------------------------|---|----|----------------------------------|---|
| 1  | Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap) | - | 18 | Notenolie                        | - |
| 2  | Lactose                            | - | 19 | Pinda                            | - |
| 3  | Ei                                 | - | 20 | Pindaolie                        | - |
| 4  | Soja – eiwit                       | - | 21 | Sesam                            | - |
| 5  | Soja – lecithine                   | - | 22 | Sesamolie                        | - |
| 6  | Gluten                             | - | 23 | Glutaminaat (E620 t/m E625)      | - |
| 7  | Tarwe                              | - | 24 | Sulfiet (E220 t/m E228) > 10 ppm | - |
| 8  | Rogge                              | - | 25 | Koriander                        | + |
| 9  | Rundvlees                          | - | 26 | Selderij                         | - |
| 10 | Varkensvlees                       | - | 27 | Wortel                           | + |
| 11 | Vis                                | - | 28 | Lupine                           | - |
| 12 | Kippenvlees                        | + | 29 | Mosterd                          | - |
| 13 | Schaal-, schelp- en weekdieren     | - |    |                                  |   |
| 14 | Maïs                               | + |    |                                  |   |
| 15 | Cacao                              | - |    |                                  |   |
| 16 | Peulvruchten                       | + |    |                                  |   |
| 17 | Noten                              | - |    |                                  |   |

## 7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

|                    | Na productie     |                  | Einde THT         |                   |
|--------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
|                    | Streefnorm       | Max. norm        | Streefnorm        | Max. norm         |
| Aeroob kiemgetal   | < 50.000 kve/g   | < 200.000 kve/g  | < 1.000.000 kve/g | < 2.500.000 kve/g |
| Enteró's           | < 1.000 kve/g    | < 2.000 kve/g    | < 2.000 kve/g     | < 5.000 kve/g     |
| E-coli             | < 50 kve/g       | < 500 kve/g      | < 50 kve/g        | < 500 kve/g       |
| Salmonella         | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr  | Afwezig in 25 gr  |
| Listeria M         | Afwezig in 25 gr | Afwezig in 25 gr | < 100 kve/g       | < 100 kve/g       |
| S. Aureus          | < 500 kve/g      | < 1.000 kve/g    | < 500 kve/g       | < 1.000 kve/g     |
| Melkzuur-bacteriën | -                | -                | < 500.000 kve/g   | < 1.000.000 kve/g |

## 8. WETGEVING

|                    |  |
|--------------------|--|
| Wetgeving algemeen | Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.                                  |
| Wetgeving GMO      | Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003. |