


		Autorisatie:
		Versie: 03
		Datum: 20-12-2015
	Productspecificatie Kipfilet tuinkruiden	Pagina: 1 van 2

Kipfilet tuinkruiden

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel	Kipfilet tuinkruiden
Artikelnummers	80155, 80255, 80355, 80455, 80555, 80655, 80755, 80955 245518, 245520, 245522, 245524, 245526.
Omschrijving/Organoleptisch	snijpaal van kippenvlees. Gemarineerd, gekookt, gebakken kippenvleesproduct met specifieke kip/tuinkruiden smaak en –geur.
2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING	
Temperatuur/Houdbaarheid:	<u>Vacuüm verpakt (ongesneden):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten vacuümverpakking een THT van minimaal 2 weken bij aflevering. <u>Gasverpakt (gesneden, gassenstelling: CO2/N2):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten gasverpakking een THT van 9 dagen na verpakkingsdatum.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: kippenvlees (87%), waarvan (79% kipfilet), water, zout, aardappelzetmeel, peterselie (0.2%), kruiden, specerijen (SELDERIJ), aroma (EIEREN, SOJA), dextrose, glucosestroop, gistextract, stabilisator: E407, E450, E451, antioxidant: E301, E325, conserveermiddel: E250.	
Kan sporen van GLUTEN, MELK, SELDERIJ, MOSTERD bevatten.	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	523 kJ / 125 kcal
Vet	5.0 gram
- Verzadigd vet	1.7 gram
Koolhydraten	2.0 gram
- Suikers	0.2 gram
Eiwit	18.0 gram
Zout	2.5 gram

		Autorisatie:
		Versie: 03
		Datum: 20-12-2015
	Productspecificatie Kipfilet tuinkruiden	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
Enteroc'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
Melkzuurbacteriën	-	-	< 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.