Giesen Ambachtelijke Kipragout

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel Artikelnummers Omschrijving/Organoleptisch	Giesen Ambachtelijke Kipragout 99104, 99105, 99028 Vleessaus met als basis met stukjes kip en champignons. Grove crème met stukjes kip en champignons. Verpakt per 250 en 1000 gram. Kippenvleesproduct met specifieke kipragout smaak en –geur.
2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING	
Temperatuur/Houdbaarheid:	Bakje à 250, 1000 gram: Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten verpakking een THT van minimaal 7 dagen na levering.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product dient verhit geconsumeerd worden. Bereidingsadvies: - Pan: product opwarmen op matig vuur, regelmatig roeren. - Magnetron: prik gaatjes in de folie. ca. 2 tot 10 minuten op 750 watt.
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Kipfilet (42%), champignons (9%), ui (5%), water, SELDERIJzaad, zout, stabilisator: E331, E340, E415, E500, voedingszuur: E270, E330, maltodextrine, glucosestroop, gistextract, suiker, peperextract, rozemarijnextract, kruiden en specerijen (SELDERIJ, MOSTERDzaad), TARWEbloem (GLUTEN), LACTOSE, MELKEIWIT, palmvet (ongehard/gehard), emulgator: E471, gemodificeerd (maïs)zetmeel (verdikkingsmiddel: E1422), smaakversterker: E621 (glutaminaat), E627, E631, MELKpoeder, specerijen-extract, zonnebloem en palmolie (gehard), aroma (SOJA, SELDERIJ, MELK, GLUTEN, EI), wortelextract, antioxidant: E310, E320, suikerstroop, gehydrolyseerd SOJA- raapzaad en maiseiwit, kleurstof: E150d, verdikkingsmiddel: E412, zuurteregelaar: E510.	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	421 kJ / 100 kcal
Vet	3.1 gram
- Verzadigd vet	1.1 gram
Koolhydraten	6.6 gram
- Suikers	0.5 gram
Eiwit	11.2 gram
Zout	1.3 gram

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
Entero'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.