



PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTGEGEVENS

Artikelbenaming: AMBACHTELIJKE WITTE BEULING

Artikelnummer: 92755/92756

Nettogewicht: variabel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Kippenvellen, kippenvlees, water, paneermeel (TARWEbloem, zout, gist), MELK, EIEREN, zout, beulingkruiden(maïszetmeel, zetmeel, dextrose, emulgatoren (E322, E450) (SOJA), zout, TARWEbloem (GLUTEN), nootmuskaat, gember, maltodextrine, smaakversterkers (E621, E627, E631), pili pili, MELKpoeder (LACTOSE), gemodificeerd zetmeel (E1404), aroma (EI, MELK, SOJA, TARWE), weipermeaat (LACTOSE, MELK), peper, lactose, gehard palmvet, suiker, antioxidant (E300), kleurstof (E100), kippenvlees, plantaardig vet, lookpoeder, majoraan, piment, SOJAbloem, tijm, zonnebloemolie, rozemarijnextract, boter aroma, verdikkingsmiddel (E412), komijnzaad, anijs, kardamon, foelie), kippenbouillon (geconcentreerde kippenbouillon (water, kippenvlees), zout, gistextract, aroma's (waarvan GERST*, EI), suiker, kippenvet, geconcentreerd groentensap, gemodificeerd maïszetmeel, maltodextrine, citroensap, verdikkingsmiddel (xanthaangom), specerijen (peper, kurkuma), antioxidant (rozemarijnextract)), peterselie

INGREDIENTEN MET IONISERENDE STRALING BEHANDELD

Het artikel bevat ingrediënten die vallen onder de verplichte meldingsplicht: ja neen

GMO STATUS

Het artikel bevat GMO: ja neen

OPSLAGCONDITIES

	Eenheid:	Minimaal:	Maximaal:
Temperatuur bij levering:	°C	0	7
Temperatuur opslag:	°C	0	4
Bewaarcondities:	°C	0	4

Houdbaarheid na verpakking: 65 dagen

De houdbaarheid is gegarandeerd bij gesloten verpakking, volgens de verpakkingsvorm en bewaring en transport bij de voorgeschreven temperatuur.



ORGANOLEPTISCHE NORMEN

Kleur: frisse producteigen kleur
 Smaak: frisse aangename smaak
 Geur: frisse, producteigen geur

VOEDINGSWAARDE PER 100 GR*

Energie (kJ)	624
Energie (kcal)	149
Vetten (g)	5.41
Waarvan verzadigde vetten (g)	1.42
Koolhydraten (g)	11.34
Waarvan suikers (g)	1.35
Eiwitten (g)	13.61
Zout (g)	2.95

*De opgegeven waarden zijn gemiddelden en kunnen verschillen naargelang de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

MICROBIOLOGISCHE NORMEN OP LEVERINGSDATUM

	Minimum:	Streefdoel:	Limiet:
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria	afwezig in 25g	afwezig in 25g	10 ²

ALLERGENENINFORMATIE

Kruiscontaminatie kan niet uitgesloten worden.	Recept	Bedrijf
Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	Aanwezig	Aanwezig
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	Niet aanwezig	Niet aanwezig
Eieren en producten op basis van eieren	Aanwezig	Aanwezig
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	Niet aanwezig	Niet aanwezig
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Niet aanwezig	Aanwezig
Soja en producten op basis van soja (rekening houdend met uitzonderingen)	Aanwezig	Aanwezig
Melk en producten op basis van melk (incl. Lactosen en rekening houdend met uitzonderingen)	Aanwezig	Aanwezig
Noten / schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten, paranoten, mecadamianoten)	Niet aanwezig	Aanwezig
Selderij en producten op basis van selderij	Niet aanwezig	Aanwezig
Mosterd en producten op basis van mosterd	Niet aanwezig	Aanwezig
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	Niet aanwezig	Aanwezig
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂ berekend in eindproduct	Niet aanwezig	Aanwezig
Lupine en producten op basis van lupine	Niet aanwezig	Niet aanwezig
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Niet aanwezig	Niet aanwezig



FYSISCHE NORMEN

Afwezigheid van productvreemde voorwerpen

VERPAKKING

Inhoud: volgens gewicht

Individuele verpakking: Vacuüm

Eindverpakking: krat

Contact materialen: De primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) met betrekking tot de contactmaterialen.

MINIMALE GEGEVENS OP HET ETIKET

Naam van het product, de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker of van een in de Europese Gemeenschap gevestigde verkoper; keurmerk, houdbaarheidsdatum, bewaartemperatuur

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen

TRACEERBAARHEID

Elke verpakking is voorzien van een uniek lotnummer waardoor de traceerbaarheid gegarandeerd wordt tot bij ontvangst van de grondstoffen.

AANVULLENDE INFORMATIE

Land van productie: België (Aartselaar)

KWALITEITSBORGING

Dit product is bedoeld voor menselijke consumptiedoeleinden en dient voor consumptie verhit te worden.

OPMERKING

Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofsamenstellingen en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaalfouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.



ONZE GEGEVENS

DL- VH BVBA
Industrieweg 22, 2630 Aartselaar, België
BE 0644 751 476
T +32 (0) 3 455 28 45 E Info@delaet-vanhaver.com
Erkenningsnummers: E103583 F103583 B102469 103583H

NOODCONTACT VOOR VOEDSELVEILIGHEID

Kwaliteitsteam
kwaliteit@delaet-vanhaver.com
T +32 (0) 3 455 28 45