



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

Tel: 03/321.71.89; Fax: 03/322.05.03
E-mail: tech@jiv.be

1. Productomschrijving

V. STOOFVL.SAUS 1,800kg

Een sublieme verse vleesbouillon met een uitgelezen kruidenmix.

EAN128-code:

0541254372006

EAN13-code:

5412543710080

2. Ingrediënten

Ingrediënten :Water 81%, uien 6.25%, gemodificeerd maïszetmeel 4,5%, aroma 2,8% (smaakversterkers: E621, E635, kleurstof:E150c), **tarwebloem (gluten)**, gebakken uitjes (uien, plantaardige olie (palm), **tarwebloem (gluten)**, zout), dextrose, kleurstof: E150c, **mosterd**, verdikkingsmiddelen: E412 en E415, kruiden en specerijen.

Ingrédients: Eau 81%, oignons 6,25%, amidon de maïs modifié 4,5%, arôme 2,8% (exhausteur de goût: E621 et E635, colorant: E150c), farine de **blé (gluten)**, oignons frit (oignons, huile végétale (Palme), farine de **blé**, sel), dextrose, colorant: E150c, **moutarde**, épaississants: E412 et E415, herbes et épices.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	1,87 kg
Nettogewicht:	8,1 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,05 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,001 kg
Gewicht tertiaire verpakking:	0,292 kg
Afmeting primaire verpakking:	26.4x16.5x6.4
Afmeting tertiare verpakking:	50.5x26.5x9.5
Materiaal verpakking:	Plastic tray
Luchtledig (J/N):	N
Skinpack (J/N):	N
Gasverpakking (J/N):	N
Individueel (J/N):	J
Eenmalige verpakking voor verkoop (J/N):	J
Aantal per handelseenheid:	6 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro
Aantal per pallet:	48

Productspecificaties: VSTS1800**002487 V002.001**

Max. aantal lagen per pallet:

8

Statiegeld per pallet:

Om te wisselen

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:

180 Dagen/Jours

7. Bewaring

Stockagetemperatuur:

Tussen 0°C en 3°C

Temperatuur bij transport:

Tussen 0°C en 3°C

Vervoer onder koeling (J/N):

J

Na openen koel bewaren, gedurende 24 bij 3°C

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):

45 190kJ

Vetten g:

1,32

Waarvan verzadigd g:

0,5

Koolhydraten g:

7,5

Waarvan suikers g:

1,1

Eiwitten g :

0,85

Zout g:

1,4

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenties</i>
Aërobe flora	<100.000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Faecale coliformen	<10/g
Salmonella	0/25 g

10. Allergenenlijst

1	Gluten:	+	Rundvlees:	-
2	Schaal - schelpdieren:	-	Varkensvlees:	-
3	Ei:	-	Kippenvlees:	-
4	Vis:	-		
5	Pinda's:	-	Lactose:	-
6	Soja:	-	Glutaminaat:	+
7	Melk:	-		
8	Noten:	-	Peulvruchten:	-
9	Selderij:	-	Wortel:	-
10	Mosterd:	+	Koriander:	-
11	Sesam:	-		
12	Sulfiet(E220-E227):	-	Cacao:	-
13	Lupine:	-	Maïs:	+
14	Weekdieren:	-		

Het allergeen soja en lactose zijn niet aanwezig in het recept van dit product
 maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.
 L'allergène soja et lactose ne sont pas présent dans le produit de cette recette,
 mais sont présent dans l'entreprise qui a fait de ce produit.

11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik
 Verhitten voor gebruik

12. GMO

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met
 grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

12. Kwaliteitsgarantie

Goedgekeurd door: SC
 Handtekening : 12/03/2018