



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

VERS BOLOGNAISE 2,250 KG

EAN128-code: 05412543451105
EAN13-code: 5412543450016

2. Ingrediënten

Ingrediënten: Vlees 34% (varkensvlees 28,9% rundvlees 5,2%, specerijen (koriander)), water 27%, tomatenconcentraat 16%, uien 9%, paprika 6%, wortelen 2.50%, suiker, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, zout, aroma, glucosestroop, plantaardige olie (raapzaadolie en zonnebloemolie), kruiden en specerijen, voedingszuur: melkzuur E270; verdikkingsmiddelen: guargom en xanthaan, tabasco (specerijextracten).

Ingrédients: Viande 34% (viande de porc 28.9%, viande de boeuf 5.2%, épices (coriandre)), eau 27%, concentré de tomates 16%, oignons 9%, poivron 6%, carottes 2.5%, sucre, vinaigre, amidon de maïs modifié, sel, arôme, sirop de glucose, huile végétale (Navette et Tournesol), herbes et épices, anti oxidant: acide lactique, épaississants: E412 et E415, tabasco (extrait d'épices).

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 2,31 kg
Nettogewicht: 2,25 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,06 kg
Gewicht secundaire verpakking: 0,001 kg
Afmeting primaire verpakking: 26.4x16.5x7.7
Afmeting tertiare verpakking: 50.5x26.5x15.5
Materiaal verpakking: Plastic tray
Luchtleidig (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: 30
Max. aantal lagen per pallet: 5
Statiegeld per pallet: Om te wisselen

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie :	180 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	8 weken

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 24u koel bewaren:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	116 485kJ
Vetten g:	6,65
Waarvan verzadigd g:	2,1
Koolhydraten g:	6,2
Waarvan suikers g:	4,6
Eiwitten g :	7,84
Zout g:	1,47

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenaties</i>
Aërobe flora	<10.000/g
Enterobacteriaceae	<1.000/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Faecale coliformen	<100/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 gluten, soja, mosterd en lactose zijn niet aanwezig in het recept van dit product maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.
 'allergène gluten, soja, moutarde 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

Verhit voor gebruik ! Warm in de microgolf op en houd warm in de Bain Marie.

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 : 23/12/2019