



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

HONG. GOULASH 1,300 KG

Typische Hongaarse specialiteit : zorgvuldig uitgekozen vlees verrijkt met pikant gekruide met paprika's gevulde saus.

EAN128-code: 0541254303105
 EAN13-code: 5412543030058

2. Ingrediënten

Ingrediënten: water 45%, paardenvlees 34%, paprika 5%, tomatenconcentraat 5%, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, suiker, kruiden en specerijen (curry, ui, karwij, **selder**), aroma (bevat smaakversterker: E621 - E635), zout, **melkeiwit (lactose, melk)**, plantaardige olie (raapzaad), verdikkingsmiddelen: E412 en E415; azijn, kleurstoffen: E150c.

Ingrédients: eau 45%, viande de cheval 34%, poivron 5%, concentré de tomates 5%, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sucre, épices et herbes (curry, oignons, carvi, **céleri**), arôme (exhausteurs de goût: E621 et E 635), sel, **protéines de lait (lactose, lait)**, huile végétale (Rapsa), épaississants: E412 et E 415, vinaigre, colorants: E150c.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 1,4 kg
 Nettogewicht: 15,3 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,115 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,005 kg
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,38 kg
 Afmeting primaire verpakking: 17.52x9.9
 Afmeting tertiaire verpakking: 41.2x30.8x17.5
 Materiaal verpakking: Blik
 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: 12 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet: Euro
 Aantal per pallet: 48
 Max. aantal lagen per pallet: 8
 Statiegeld per pallet: Om te wisselen

Op de in blik verpakte producten is er geen metaaldetectie mogelijk.
Produits emballés en boîte métallique, détection des métaux impossible.

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie: 1095 Dagen

7. Bewaring

Stockagetemperatuur:	Tussen 10°C en 20°C
Temperatuur bij transport:	Ambient
Vervoer onder koeling (J/N):	N
Na openen koel bewaren:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	101,0 424kJ
Vetten g:	2,47
Verzadigde vetten g:	1
Koolhydraten g:	5,3
Suikers g:	1,4
Eiwitten g :	14
Zout g:	0,9

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenaties</i>
Aërobe flora	<10.000/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 allergen soja, mosterd en gluten zijn niet aanwezig in het recept van dit product
maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.

L'allergène soja, moutarde et gluten 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 : 05-09-2019