



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

HOT DOG 48 ST.

B436

Traditionele worstjes op natuurlijke wijze gerookt.

EAN128-code:

0541254302108

EAN 13-code:

5412543020080

2. Ingrediënten

Ingrediënten: Varkensvlees 55%, water, kippenseparatorenvlees 15%, maïszetmeel, zout, **plantaardig eiwit (soja)**; **kruiden en specerijen (selder en mosterd)**, dextrose, glucosestroop, **aroma (selder)**, emulgator: E451, antioxidant: E316, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E250.

Ingrédients: Viande de Porc 55%, eau, viande de poulet séparés 15%, amidon de maïs, **protéine végétale (soja)**, **herbes et épices (céleri et moutarde)**, dextrose, sirop de glucose, **arôme (céleri)**, émulsifiant: E451, antioxydant: E316, exhausteur de goût: E621, conservateur: E250.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	2,9 kg
Nettogewicht:	2,65 kg
Nettogewicht uitgelekt:	1,95 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,226 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,006 kg
Gewicht tertiaire verpakking:	0,35 kg
Afmeting primaire verpakking:	15.35x15.70
Afmeting tertiare verpakking:	47.1x31.4x15.5
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:	6 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro
--------------	------

Productspecificaties: HOT48**000630 V001.005**

Aantal per pallet:	40
Max. aantal lagen per pallet:	8
Statiegeld per pallet:	Om te wisselen

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:	1095 Dagen
Houdbaarheid bij levering:	minimum 365 Dagen

7. Bewaring

Stockagetemperatuur:	Tussen 10°C en 20°C
Temperatuur bij transport:	Ambient
Vervoer onder koeling (J/N):	N
Na openen koel bewaren, in eigen nat:	0 - 3°C

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	168 698kJ
Vetten g:	11,7
Verzadigde vetten g:	4,35
Koolhydraten g:	2,6
Suikers g:	0,2
Eiwitten g :	13,1
Zout g:	2

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 allergeen lactose is niet aanwezig in het recept van dit product
 maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.
 L'allergène lactose n'est pas présent dans le produit de cette recette,
 mais est présent dans l'entreprise qui a fait de ce produit.

11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik
 Verhit de worsten in eigen nat, niet koken.

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 : 5/09/2019

